100 recettes pour Noël

Cuisine Actuelle
HORS-SÉRIE

NOVEMBRE
DÉCEMBRE 2012
4,50 €

Un numéro magique

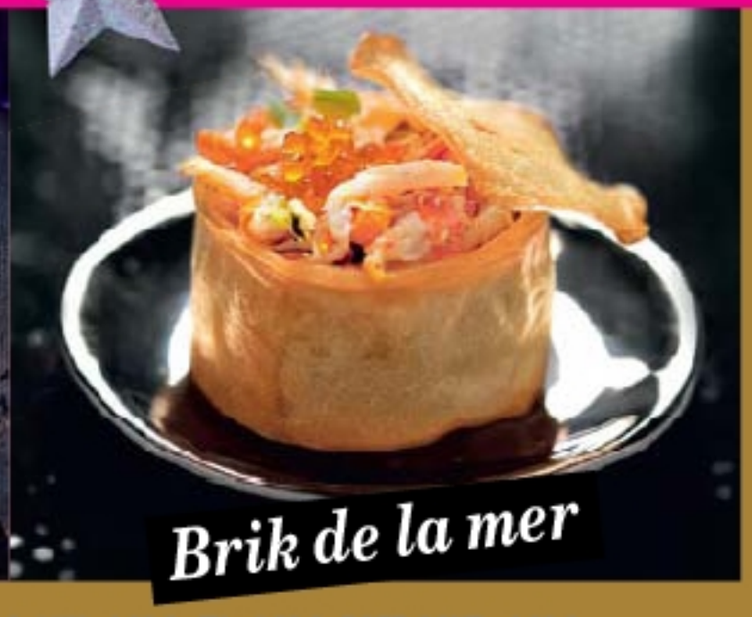
www.cuisineactuelle.fr

Millefeuille de foie gras

100 recettes pour NOËL

Langouste à l'estragon

Bûche choco-réglisse


Brik de la mer

Hors-série Cuisine Actuelle

NOVEMBRE - DÉCEMBRE 2012 - BEL : 4,80 € - CH : 7,50 CHF - CAN : 6,95 CAD - D : 6 € - ESP : 4,80 € - GR : 4,80 € - LUX : 4,80 € - ITA : 4,80 € - PORT. CONT. : 4,80 €

GROUPE PRISMA MEDIA
M 03077 - 101 H - F: 4,50 € - RD

Cassegrain

"Mes Petits Pois Carottes,
si tendres, si fondants,
tout mon portrait."

Cassegrain, une autre idée du légume.

AGENCE DUFRESNE-CORRIGAN SCARLETT - Suggestion de présentation

POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS CINQ FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR. WWW.MANGERBOUGER.FR

Cuisine Actuelle

HORS-SÉRIE

Novembre-décembre 2012

100 recettes pour NOËL

Mieux choisir et acheter les produits de fête

Quoi de neuf ?
Idées cadeaux pour Noël.....p. 4

Pleins feux
Le foie gras dans tous ses états.....p. 20
La mer sur un plateau.....p. 38
Somptueuses volailles.....p. 50
Saumon fumé et œufs de poisson.....p. 58
Le chocolat passe à la casserole.....p. 82
En direct des producteurs.....p. 88

Carte des vins
Grand bal de bulles.....p. 22
Grands crus, petits prix.....p. 52
Les blancs sur leur 31.....p. 86

Tables de fêtes
Noël des merveilles.....p. 76
Inspiration contemporaine.....p. 84
Carnet d'adresses..... p. 98

MISES EN BOUCHE
Le top de l'apéritif....p. 12

TENTATIONS
Sublime foie gras.....p. 14

RAYON VERT
Fraîcheur festive.....p. 24

NOIR DÉSIR
Mets in black.....p. 28

DÉLICES EXPRESS
Petit effort, grands effets.....p. 40

RÊVE D'OR
Menu doré sur tranche.....p. 44

CARTE ORANGE
Peps et fantaisie.....p. 54

BOULE DE CRISTAL
Jeux de lumière.....p. 60

ROUGE PASSION
Aux couleurs du Père Noël.....p. 64

PAUSES GOURMANDES
Granités fruités.....p. 70

DESSERTS MALINS
Les inratables.....p. 72

PISTE AUX ÉTOILES
Au pays des rêves...p. 78

CADEAUX GOURMANDS
Plaisir d'offrir.....p. 90

Index des recettes...p. 98

PEFC
PEFC/10-31-1410
PROMOUVOIR LA GESTION DURABLE DE LA FORÊT

Abonnez-vous vite
Appelez le 0826 963 964 (0,15 €/min)
ou reportez-vous page 99 (abonnement).

QUOI DE

Faites le plein d'idées cadeaux pour

TOUT SE MANGE

Surprise ! La boîte est en chocolat, et elle contient de la génoise à la framboise, des macarons, des mousses de fruits et des fruits frais. On déguste jusqu'au dernier centimètre de ruban ! Une prouesse réalisée par les pâtissiers de Dalloyau pour le plus grand plaisir des becs sucrés de fin d'année.

Sur commande uniquement, 119 € les 8 parts, dans les boutiques Dalloyau.

Tablette pratique

Elle intègre un portail cuisine et courses sans abonnement, un minuteur malin qui gère jusqu'à trois cuissons simultanées, un fil d'information nutrition et santé, plus un cocktail d'applications à composer soi-même. Et elle fait bien sûr tout ce que les autres tablettes Androïd savent faire…

250 €, sur le site Cuisinix.

À CROQUER

Patrick Roger aime les truffes et les décline depuis des années. Son dernier coffret panaché marie aux "indémodables" nature et whisky une nouvelle compagne croquante avec un cœur praliné amandes de Provence et noisettes du Piémont.

34 € les 32 pièces, boutiques et site Internet Patrick Roger.

Différence absolue

Avis aux collectionneurs ! Quatre millions (seulement) de bouteilles Absolut Vodka numérotées sont diffusées dans le monde entier depuis le 1er novembre. Chacune de ces bouteilles a un décor unique mais théoriquement, il devrait y en avoir pour tout le monde…

Absolut Vodka Unique Edition, 16,50 €, grandes surfaces.

SAPINS EN DUO

Ils sont l'âme de la forêt, ces sapins en chocolat noir ou au lait. Tous différents, ils arborent une silhouette design qui sort leur chocolat de la banalité. En centre de table, ils composent un superbe paysage hivernal.

De 13,50 à 95 €, cinq tailles de 11 à 32 cm, boutiques Jadis et Gourmande.

NEUF ?

ceux que vous aimez.

À la louche

Soyons fous ! Et servons les bulles comme le caviar, à la louche, avec cette très belle vasque à champagne en Inox. Amusante lors des grandes soirées festives, elle peut également accueillir sangria, punch ou toute autre boisson... à servir généreusement.

64 €, Geneviève Lethu.

Trompe-nez

Tout comme l'œil, l'odorat peut être abusé. La preuve, ces bougies dégagent d'exquises odeurs de petits sablés sortant du four ou de crème chantilly qu'on vient juste de battre.

15 € pièce, Durance.

Oie ou canard ?

Plus besoin de débattre ! Ce coffret présente deux verrines de foie gras entier, l'une d'oie et l'autre de canard. Ainsi, il est possible de les comparer en temps réel. Et grâce aux quatre cuillères en porcelaine et au petit pot de confit de figues, vous pouvez réaliser de délicieuses mises en bouche.

Coffret de foie gras d'exception, 27 €, en grandes surfaces.

BÛCHE GLACÉE DESIGN

Forme étonnante et parfums originaux pour la saison : sorbets fraise, pêche et passion piquetés de morceaux de fruits, le tout reposant sur une compote de fraises et une dacquoise amande et citron. Ce gâteau design inattendu renouvelle la traditionnelle bûche de Noël.

Glace Cubistar, 14 € les 6 à 8 parts, Thiriet.

■ Adresses en fin de numéro

QUOI DE NEUF ?

Trop craquants !

Campés sur leurs délicieuses pattes en pâte d'amande, les trois oursons dodus imaginés par Julien Merceron ont la fourrure de cacao pleine de savoureux petits ours.

Hauteur 15 cm, 28 € pièce (300 g), boutiques À la Mère de Famille.

Bulles sans peine

L'ouverture des bouteilles de champagne est enfin à la portée de tous. Ce bel outil vient à bout des lièges les plus résistants. S'il en reste, un bouchon spécial garde la vivacité des bulles.

Chic set bulles, 50 € l'ensemble, L'Atelier du Vin.

PARFAITE DISTINCTION

Le champagne Boizel s'est habillé de chic dans ce cabas très original réalisé en papier bulle et en feutrine grise, imaginé par Pascale Mussard, membre de la famille fondatrice d'Hermès.

Boizel by, 149 € les 3 demi-bouteilles de brut réserve, en vente par correspondance.

Jeu de

Pur chocolat

Délicieusement tentante, la bûche glacée Picard dissimule sous un "matelassé" de chocolat noir un cœur fait de financier au chocolat, de praliné croquant et d'une crème glacée au chocolat au lait piquetée d'inclusions d'amandes caramélisées.

Bûche glacée tout chocolat, 13 € les 8 parts, magasins Picard.

NECTAR D'OR

Des paillettes d'or dans le miel, non seulement parce que c'est beau, mais aussi parce que c'est bon pour la santé, l'or étant un oligo-élément. On se fait donc doublement plaisir en dégustant ce grand cru d'acacia issu du domaine forestier de Sologne.

L'or du Miel, 15 €/230 g, Famille Mary.

■ Adresses en fin de numéro

CUISINE DE FAMILLE

Avec 21 000 entrées en salle, le film de Paul Lacoste sur les Bras père et fils (Michel et Sébastien) a eu un très joli succès. Ce coffret propose à la fois le DVD, les bonus du long-métrage et un livre de recettes inédites.

Entre les Bras, ***29,50 €, édition Jour2Fête, dans les librairies.***

C'est de la dynamite

Cette bûche en forme de bombe va mettre le feu ! En bouche, c'est une explosion de chocolat noir et de caramel au poivre du Sichuan.
38 € les 6 à 8 parts, Jean-Paul Hévin.

Piste

Somptueuses, ces deux séries de quatre assiettes offrent des portraits de femmes peints par les plus grands artistes et revisités par un procédé secret. Reste à reconnaître la Récamier, Mme Daudet, l'Olympia…

Collection Portraits, 220 € le coffret de 4 assiettes, Bernardaud.

GAMME TROPICALE

Bien nommée Bali, cette ligne de moulins à poivre et à sel, aux lignes épurées et aux coloris flashy, va séduire les amateurs de design. Du turquoise à l'orange, ils apportent du tonus dans la cuisine.

Hauteur 8 cm, 28 € pièce, Peugeot.

Cocktails au féminin

Ce parfait nécessaire à cocktail est présenté dans un sac en cuir grainé très mode. Dedans, un flacon de Cointreau, trois pots d'épices (gingembre, piment, cannelle), une cuillère à cocktail, un jigger (pour mesurer), un livret de recettes et… un poudrier, histoire de se refaire une beauté avant l'arrivée des invités !

My Cointreau Cocktails Bag, 250 €, chez Lavinia.

VIVA LA PASTA

Aussi beau que pratique, ce faitout permet tout à la fois de mesurer, cuire, égoutter et servir les pâtes. Des matériaux nobles, Inox et bois de hêtre, réalisent un sans-faute fait pour durer 25 ans (garantie à l'appui).

Ensemble La Pasta, 200 €, Lagostina.

QUOI DE NEUF ?

Fait main

Entièrement réalisée à la main, cette étoile gourmande enserre entre ses deux silhouettes un exquis mendiant : amandes de Valencia, pistaches de Sicile et noix de pécan emprisonnées dans un délicieux chocolat au lait.

Hauteur 15 cm, 24 € les 135 g, La Maison du Chocolat.

TENUE DE FÊTE

Dans sa robe de dentelle mauve, cette belle Demoiselle s'invite avec ses fines bulles de champagne sur les plus élégantes tables de fêtes.
Une édition limitée, à offrir ou à s'offrir.

Fourreau Demoiselle, 27 €, grandes surfaces.

COFFRET FORT EN CAFÉ

Édition limitée pour le dernier-né des cafés Nespresso : le Réserve Spéciale Hawaii Kona, cultivé sur à peine deux hectares dans l'île du Pacifique. Il est proposé dans une boîte raffinée en bois, avec un plateau supportant deux tasses de la collection Pixie et leurs mélangeurs, ainsi que deux étuis de dix capsules.

100 €, boutiques et site Internet Nespresso.

Poétique

En porcelaine fine, ce mug met en scène le portrait de la Reine des Fleurs. Il se marie en duo de charme avec un autre mug bleu portant le Roi. Assortiment possible avec un plateau laqué aux mêmes motifs.

Mugs 12 € pièce. Plateau bois (22,5 x 30,5 cm) 30 €. Fragonard.

Poupée russe

Cette jolie pépée nous offre un Noël de douceurs. Garnie de confiseries, mini biscuits, oursons guimauves... c'est un cadeau d'invité signé d'un grand de la pâtisserie.

À partir de 7,50 €, Lenôtre.

■ Adresses en fin de numéro

BOEUF D'ECOSSE

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

AGNEAU D'ECOSSE

Goût et saveur, c'est le Bœuf d'Ecosse et l'Agneau d'Ecosse

Des étendues sauvages, des pâturages authentiques, un air pur, des eaux claires et la passion de la qualité, cela se retrouve dans le Boeuf d'Ecosse et l'Agneau d'Ecosse.

Vous reconnaitrez le Boeuf d'Ecosse et l'Agneau d'Ecosse à sa cocarde bleue incluant le logo IGP (Indication Géographique Protégée). Le programme IGP est une initiative européenne assurant l'authenticité d'un produit traditionnel de qualité d'excellence, à caractère unique et propre à un terroir. C'est votre garantie de qualité et d'origine.

www.viandesdecosse.com
qms-france@wanadoo.fr
Tel: 02 28 07 28 00

Campagne financée avec l'aide de l'Union européenne.

QUOI DE NEUF ?

Un ange passe

Rêveur, cet angelot fait de chocolat noir ou au lait déploie ses ailes délicatement rehaussées à la feuille d'or. Faites un vœu !

35 € les 130 g, Jean-Charles Rochoux.

SOUS UN SIGNE ANISÉ

Cette année, Hédiard parfume à la badiane ses thés, confitures, cafés et autres spécialités de Noël. L'arôme est rappelé par la délicate étoile dorée qui décore les jolis pots habillés de blanc.

Thé de Noël anis étoilé, 22 € les 125 g, café 16,50 € les 250 g, Hédiard.

Mini cave

À l'abri de l'air dans cette cave de poche, le vin des bouteilles entamées ne perdra rien de ses arômes ni de sa saveur. La mise sous vide automatisée empêche l'oxydation pendant sept jours. Deux températures de conservation : une pour le rouge et une pour le blanc.

Cave Sowine, 229 €, revendeurs Eurocave.

Élégance gourmande

Un, deux, trois, quatre coffrets différents garnis de boules chatoyantes comme des agates, fourrées au praliné. À offrir à l'unité ou ensemble, reliés par un ruban. C'est un cadeau délicieusement rétro.

Coffret Opale, 22 € les 95 g, Chapon.

ACIER TRAVAILLÉ

Pour un apéritif chic ou un thé élégant, ce plateau joue les vedettes. En Inox martelé, ce modèle supporte le chaud et l'humidité sans perdre de son éclat.

Hammered (37 x 28 cm), 135 €, Sia.

Fleur de bûche

Orné de la fameuse rose Amorino, ce gâteau glacé italien propose sur un fond de biscuit cacao un duo de saveurs mêlant la classique vanille à la fameuse et inimitable crème glacée chocolat et noisette.

Le Rose, 30 € les 6-8 parts, boutiques Amorino.

Réalisation : Christine Masson

■ Adresses en fin de numéro

Georges Kriter

Un moment Kriter…

KRITER

www.kriter.fr

RCS DIJON 343 484 879 - Kriter Brut est un Vin Mousseux de Qualité - Octobre 2012

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION.

Mises en BOUCHE

1. Spéculoos au foie gras

★ Disposez sur 12 biscuits **spéculoos** des lamelles de **foie gras mi-cuit** (100 g) et décorez de quelques gouttes de **vinaigre balsamique** réduit en sirop sur feu vif. Garnissez de **persil plat**.

2. Samossas de Noël

★ Mélangez 12 cuil. à café de **confiture d'oignons**, 1 cuil. à soupe d'**épices de Noël** et 5 **cèpes à l'huile** hachés. Déposez-en 1 cuil. à soupe sur le bout d'une bande de **feuille de brik**, pliez en triangle, huilez et dorez au four th. 6 (180 °C).

3. Escargots sur canapés

★ Faites chauffer au four sur th. 6 (180 °C) 12 escargots en coquilles 8 min environ, jusqu'à ce que le beurre bouillonne. Posez chaque escargot extrait de sa coquille sur une rondelle de baguette grillée. Décorez de noisettes grillées à la poêle et de coriandre ciselée.

Le top de

4. Citron aux sardines épicées

★ Écrasez 8 **sardines à l'huile** égouttées avec 50 g de **fromage frais**, 3 pincées de **cayenne** ou de **paprika** et 2 cuil. à soupe de **ciboulette** ciselée. Répartissez sur des rondelles de **citron bio** épépinées.

5. Cuillères mexicaines

★ Écrasez la chair d'1 avocat avec 1 cuil. à soupe d'oignon haché, 1/2 cuil. à café de piment frais émincé, un trait de jus de citron vert et un peu de sel. Répartissez dans des cuillères et garnissez de crevettes décortiquées et de coriandre ciselée.

6. Croissants comté-raisins

★ Découpez une **pâte feuilletée** en 10 triangles, garnissez d'un peu de **comté** râpé et de **raisins secs** hachés. Roulez à partir de la base. Cuisez au four à th. 6 (180 °C). Servez dès la sortie du four.

l'apéritif

12 idées de canapés qui vont lancer le réveillon ! On les choisit selon nos envies et le menu.

7. Billes de jambon blanc (spécial juniors)

★ Mixez 4 tranches de **pain de mie** sans croûte, 50 g de **beurre** mou, 2 tranches de **jambon blanc** et 2 cuil. à soupe de **ciboulette** ciselée, de façon à obtenir une pâte. Façonnez en billes entre vos mains, placez au frais. Servez avec des piques.

8. Canapés Parmentier

★ Tartinez de tapenade 12 rondelles de pommes de terre cuites à la vapeur puis refroidies. Garnissez de fromage de chèvre émietté, de tomates cerises et de basilic ciselé.

9. Naans au crabe

★ Mélangez 150 g de **crabe** égoutté avec 1 cuil. à soupe de **mayonnaise,** 1 cuil. à café de **curry en poudre,** un peu d'**oignon rouge** haché, quelques brins de **coriandre** ciselés et un filet de **jus de citron.** Tartinez cette préparation sur des ronds de **pain indien naan** découpés à l'emporte-pièce et passez 5 min au four. Servez tout chaud.

10. Radis noir à la scandinave

★ Mélangez 80 g de **tarama** avec 4 cuil. à soupe de **crème fouettée,** du **poivre** et un filet de **vodka.** Tartinez-en des rondelles de **radis noir.** Décorez **d'œufs de saumon** et de **ciboulette.**

11. Brik nordique

★ Découpez 12 rectangles de 5 x 10 cm dans des **feuilles de brik.** Badigeonnez-les de **beurre** fondu. Repliez-les en deux. Enfournez à th. 6 (180 °C) et laissez dorer en surveillant. Laissez refroidir. Garnissez de150 g de **saumon fumé** haché et assaisonné de **citron vert.** Décorez de **crème fraîche épaisse,** d'**œufs de lump** et d'un brin d'**aneth.**

12. Abricots secs au roquefort

★ Hachez 6 **abricots secs** réhydratés dans du **thé.** Mélangez avec 100 g de **roquefort** écrasé, 20 g de **crème épaisse** et 2 cuil. à soupe de **pignons** grillés. Roulez en boudin, placez au frais 2 h. Tranchez, décorez d'un dé de **poire** crue citronné, fixez avec une pique.

Tentations

Sublime

C'est la star des grandes occasions, prête à toutes les variations pour le plus grand bonheur des gourmets.

LE TRUC

Prélevez des éclats dans le foie gras très froid avec la pointe d'un épluche-légumes. Vous pouvez le faire à l'avance, gardez-les alors au réfrigérateur, sur un film étirable.

Cuillères de foie gras au chutney de cerises

POUR 6 PERSONNES ◆ PRÉPARATION : 30 MIN ◆ MARINADE : 2 H ◆ CUISSON : 20 MIN

300 g de cerises
200 g de foie gras mi-cuit
100 g de sucre
12 pistaches décortiquées
1 gousse de vanille
2 cm de racine de gingembre
5 cl de porto rouge
2 cuil. à soupe de jus de citron
8 grains de poivre noir
1/2 cuil. à café de muscade râpée
2 clous de girofle
1/2 bâton de cannelle.

★ Rincez et dénoyautez les cerises. Pelez le gingembre et débitez-le en petits dés.

★ Déposez l'ensemble des ingrédients dans un saladier excepté le foie gras, le porto et les pistaches, mélangez soigneusement puis réservez 2 h dans le bas du réfrigérateur.

★ Versez le mélange de cerises dans une cocotte, laissez cuire 20 min à frémissements. Ajoutez le porto dans la cocotte et donnez une franche ébullition. Laissez refroidir.

★ Concassez grossièrement les pistaches au pilon. Remplissez des cuillères de service de chutney à température ambiante, posez sur chacune un copeau de foie gras très frais. Servez aussitôt parsemé d'éclats de pistaches.

Vin : arbois rouge.

Une mise en bouche de gala à servir aussi avec une terrine ou un gibier rôti.

foie gras

Escalopes sans fausse note

Choisir, déveiner et escaloper un foie gras ? Un art qui ne s'improvise pas. Pour préparer un foie gras maison sans les inconvénients, la plupart des grandes marques spécialisées proposent aujourd'hui des foies gras prêts à cuire, déveinés, parés et débités en escalopes régulières, ultrapratique pour se lancer ou quand on veut faire vite.

L'IDÉE PRO

Afin de ne pas surcuire le foie gras, placez les escalopes 30 min au congélateur avant de les poser dans la poêle de cuisson.

Minigratins au foie gras

POUR 6 PERSONNES ◆ PRÉPARATION : 35 MIN ◆ CUISSON : 1 H

6 escalopes de foie gras cru
800 g de pommes de terre
2 gousses d'ail
2 pommes granny-smith
1 petit céleri-rave
25 cl de crème fraîche
20 g de beurre
80 cl de lait entier
2 œufs moyens
1/2 cuil. à café de muscade râpée
1 brin de thym
2 cuil. à s. de fleur de sel, poivre.

★ Pelez le céleri, taillez-le en fines tranches. Placez-les dans une casserole avec 10 cl de lait et de l'eau à hauteur. Salez, portez à franche ébullition et égouttez aussitôt.

★ Chauffez le four sur th. 7 (210 °C). Pelez et émincez les pommes de terre. Pelez, épépinez et émincez les pommes. Frottez d'ail pelé et beurrez 6 plats à gratin individuels.

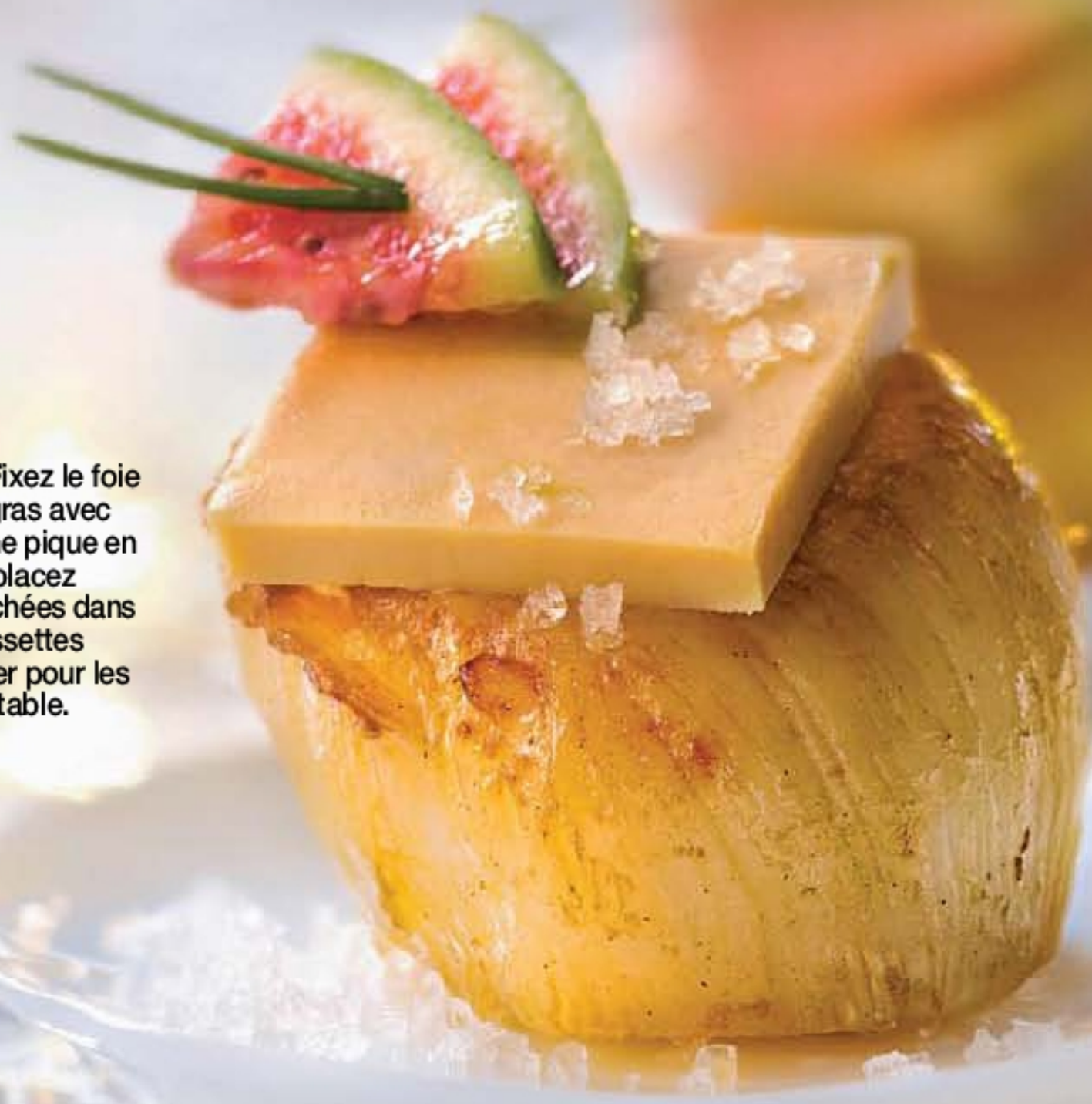
★ Fouettez le reste de lait avec les œufs, la crème fraîche, l'ail restant haché et le thym effeuillé. Assaisonnez de sel, de poivre et de muscade puis portez à ébullition. Répartissez par couches dans les plats les pommes de terre, le céleri et les pommes. Nappez de la préparation aux œufs. Faites cuire 50 min au four.

★ Salez, poivrez les escalopes de foie gras. Faites-les cuire 1 min sur chaque face dans une poêle antiadhésive bien chaude. Déposez-les sur chaque minigratin. Parsemez de fleur de sel et servez aussitôt.

Vin : pessac-léognan.

Une garniture idéale pour un chapon rôti ou un filet de bœuf en croûte.

On choisit le meilleur : noix de saint-jacques fraîches et foie gras cru ou mi-cuit de qualité.



LE SERVICE

Fixez le foie gras avec une pique en bois et placez les bouchées dans des caissettes en papier pour les servir à table.

Bouchées de saint-jacques au foie gras

POUR 6 PERSONNES ◆ PRÉPARATION : 25 MIN ◆ CUISSON : 6-7 MIN

12 noix de saint-jacques
60 g de foie gras mi-cuit
2 figues vertes
12 brins de ciboulette
2 cuil. à soupe de miel
2 cuil. à soupe d'huile d'olive
30 g de beurre
1 cuil. à soupe de jus de citron
poivre blanc, fleur de sel.

★ Rincez puis épongez les figues. Coupez-les en fins quartiers. Découpez le foie gras en 12 carrés égaux. Rincez et essuyez les noix de saint-jacques et poivrez-les.

★ Chauffez l'huile dans une poêle, faites-y dorer les noix de saint-jacques 2 min. Égouttez-les sur un papier absorbant. Jetez l'huile de cuisson de la poêle sans la laver.

★ Replacez la poêle sur feu moyen, versez-y le beurre. Dès qu'il mousse, ajoutez le miel et le jus de citron, laissez légèrement caraméliser. Ajoutez les saint-jacques, remuez la poêle pour les enrober uniformément de miel. Retirez-les et posez-les sur un plat, laissez-les tiédir.

★ Disposez 1 carré de foie gras sur chacune des saint-jacques, décorez-les de tranches de figue et de brins de ciboulette. Parsemez de fleur de sel et servez sans tarder.

Vin : santenay blanc.

Millefeuilles de foie gras aux artichauts

POUR 6 PERSONNES ◆ PRÉPARATION : 35 MIN ◆ ATTENTE : 20 MIN ◆ CUISSON : 15 MIN

500 g de foie gras en conserve
500 g de fonds d'artichauts surgelés
2 cuil. à soupe de farine
4 cuil. à soupe de crème liquide
6 brins de persil plat
2 cuil. à soupe de graines de sésame
sel, poivre blanc.

★ Mélangez 1 litre d'eau dans une casserole avec la farine. Salez puis ajoutez les fonds d'artichauts et faites cuire 15 min à frémissements.

★ Taillez le foie gras en 18 tranches. Posez-les sur un plat couvert de film et réservez 20 min au congélateur.

★ Égouttez les fonds d'artichauts, laissez-les refroidir et mixez-les avec la crème liquide. Assaisonnez.

★ Faites dorer les graines de sésame dans une poêle antiadhésive bien chaude sans matière grasse.

★ Montez les millefeuilles sur des assiettes de service froides en alternant le foie gras avec la mousse d'artichauts. Parsemez de sésame et décorez de feuilles de persil.

Vin : hermitage blanc.

Un délicieux mariage dans une recette facile à préparer ; à Noël, c'est précieux.

L'ASTUCE

Ouvrez une boîte rectangulaire de foie gras des deux côtés, poussez-le et tranchez-le. Ou tassez du foie gras mi-cuit dans une terrine, placez-le au frais avant de le trancher.

Comme les Italiens, osez le risotto en entrée pour épater les gourmets.

LE RISOTTO

Le volume de liquide peut varier selon la qualité du riz. Si les grains sont trop fermes, prolongez la cuisson du riz en versant du bouillon.

Risotto aux champignons et foie gras

POUR 6 PERSONNES ◆ PRÉPARATION : 20 MIN ◆ CUISSON : 35 MIN

600 g de riz arborio
5 tranches de foie gras mi-cuit
1 oignon blanc
400 g de champignons des bois
10 cl de vin blanc sec
1 l de bouillon de volaille
70 g de beurre
100 g de parmesan
2 cuil. à soupe d'huile d'olive
3 brins de thym
sel, poivre du moulin.

★ Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle. Placez-y les champignons. Salez, faites-les cuire 3 min sur feu vif afin qu'ils rendent leur eau, égouttez-les.

★ Dans la même poêle, chauffez 30 g de beurre et faites-y sauter les champignons 5 min sur feu vif. Réservez au chaud.

★ Coupez les tranches de foie gras en deux, couvrez d'un film alimentaire et placez au frais.

★ Faites fondre l'oignon ciselé 2 min sans coloration dans une casserole avec 40 g de beurre. Ajoutez le riz et remuez jusqu'à ce qu'il devienne nacré. Versez le vin blanc, remuez et laissez-le s'évaporer.

★ Ajoutez une louche de bouillon chaud. Laissez cuire le riz 18 min en remuant et en incorpant régulièrement le bouillon chaud, louche après louche, entre chaque réduction.

★ Dès la fin de cuisson du riz, incorporez le parmesan râpé et 1 tranche de foie gras taillée en petites parcelles, mélangez. Ajoutez les champignons et rectifiez l'assaisonnement.

★ Répartissez le risotto dans des assiettes puis disposez le reste de foie gras par-dessus. Décorez d'un peu de thym.

Vin : saint-émilion.

LOWE STRATÉUS Crédit photo : Bruno Rébillard

PETIT BILLY AU PAYS DU PÈRE NOËL

Le Petit Billy a tout pour lui :
Une douceur irrésistible et un goût frais,
Qui en font un régal sur du pain doré,
Et une texture onctueuse
Qui inspire 1000 idées délicieuses.

Découvrez d'autres recettes
sur notre site internet
www.petitbilly.com

Petit Billy, le chèvre qui sait descendre de son plateau.

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière
www.mangerbouger.fr

Pleins FEUX

Plébiscité par 80 % des Français, le foie gras se déguste désormais autrement. Si le triptyque foie gras-pain de mie-blanc liquoreux a encore beaucoup d'adeptes, de plus en plus d'amateurs se mettent à l'apprécier sous d'autres formes, surtout qu'il est facile à cuisiner ! Alors pourquoi ne pas oser une terrine maison, des escalopes poêlées, des sucettes en amuse-bouches ou une glace ?

Quel foie pour quel usage ?

Cru, frais, surgelé, en conserve, mi-cuit, labellisé ou non, on n'achète pas le même foie gras selon ce que l'on envisage de servir. Mais, dans tous les cas, mieux vaut choisir un foie de canard labellisé "IGP canard à foie gras origine certifiée Sud-Ouest", garantie d'un produit de terroir élaboré dans les règles de l'art. La qualité sera même encore meilleure avec le label Rouge, qui assure l'emploi de méthodes traditionnelles. Conseils.

À l'apéritif

Pour de simples toasts, un "bloc de foie gras", avec ou sans morceaux, fera l'affaire, mais la texture sera meilleure "avec" morceaux.

Idée présentation : des amuse-bouches originaux formés de quelques piques en bois et de cubes de "foie gras entier" trempés dans du chocolat fondu noir ou blanc ou roulés dans un peu de chapelure de pain d'épice.

1. SIMPLE ET BON

Ce bloc de foie gras de canard avec morceaux développe un parfum et un goût, sans trop d'assaisonnement. Moelleux, facile à démouler, plaisant.

■ *Classic, Delpeyrat, 6 € env. les 120 g, grandes surfaces.*

2. IDÉAL

Un pain parfait qui joue sur le contraste des textures et du sucré-salé. Grillé ? Top !

■ *Pain céréales et figues, 3,30 € les 400 g, dans les boulangeries Paul.*

Le FOIE GRAS dans tous ses

Pour une entrée facile

Pas envie de cuisiner ? Servez de superbes tranches de "foie gras entier", bien colorées et à la texture plutôt dense. Vous aurez le choix entre les "mi-cuits", onctueux et à conserver au réfrigérateur, ou les "cuits", un peu plus secs, en boîtes ou en bocaux pour plusieurs années, et dont la plupart se bonifieront.

Astuce démoulage : placez le bocal à température ambiante une heure avant de servir, puis trempez-le un quart d'heure dans de l'eau tiède, le foie sortira sans problème.

1. LABELLISÉ

Un excellent foie label Rouge dans une recette très nature : un peu de poivre, du sel et une pincée de sucre.

■ *Foie gras de canard entier mi-cuit label Rouge, Terres Paysannes, 22 € les 180 g.*

2. CONTEMPORAIN

Ce foie gras de canard fermier du Sud-Ouest enveloppé d'une tranche de jambon serrano est délicatement assaisonné. Une approche originale et riche en saveurs.

■ *L'Ibérique de foie gras de canard au jambon serrano et balsamique mi-cuit, 25 € les 200 g, Comtesse du Barry.*

3. SUBLIME

Le célèbre chef Christian Constant propose, en exclusivité pour Monoprix, une sublime cocotte de foie gras de canard mi-cuit.

■ *34 € les 180 g, Monoprix.*

Présentation impeccable

1. DÉCOUPE FACILE

La lame bien affûtée de ce couteau est aussi ajourée, ce qui l'empêche de coller au foie, surtout préalablement trempée dans l'eau chaude. Parfait aussi pour les fromages à pâte molle, il est garanti à vie.

■ *Couteau à foie gras, 36 €, La Carpe.*

2. TOUT EN ÉLÉGANCE

La porcelaine culinaire teintée dans la masse imite l'ardoise à merveille. Un design épuré pour un service à l'assiette ou au centre de la table.

■ *Plateau Basalt de Revol, 30 x 11 cm, 12,40 €, 20 x 10 cm, 10,30 €, sur le site Belle Cocotte.*

états

Incontournable symbole des fêtes de fin d'année, le foie gras nous fait son numéro de grand gourmand.

Servez chaud

On réalise de belles escalopes avec un foie cru entier coupé en tranches d'au moins 1 cm d'épaisseur. Pour éviter de rater la cuisson, qui se fait au tout dernier moment, il est conseillé, après les avoir assaisonnées, de laisser les tranches durcir 30 minutes au congélateur. La cuisson est très brève, jamais plus de 30 à 45 secondes par face !

TENUE PARFAITE

Honnêtement, les escalopes surgelées sont plus faciles à réussir. De belle qualité, elles ne fondront pas à la cuisson.

■ *Foie gras de canard cru du Sud-Ouest surgelé, 13,65 € la boîte de 140 g (4 escalopes), magasins Thiriet.*

Et l'oie ?

Le foie gras d'oie représente environ 8 % de la consommation de foie gras des Français. Plus gros que le foie de canard, il est aussi réputé pour ses arômes plus subtils. Pour l'oie, pas de label de qualité, mais une info : le meilleur de la production se trouve en Alsace, où la tradition est ancrée depuis la fin du XVIII[e] siècle.

L'ALSACIEN

Ce foie présenté dans un torchon est aussi moelleux que parfumé. Il est cuit à basse température avec un mélange d'épices tenu secret par la maison Feyel.

■ *Foie gras d'oie entier Feyel, 20 € les 220 g, grandes surfaces.*

Pour une entrée "maison"

Si vous souhaitez le cuisiner vous-même, procurez-vous un foie cru et choisissez sans hésiter la qualité "extra", qui désigne les produits sans défaut. Réservez le "tout-venant" à la réalisation de farces et de sauces. Un bon foie cru se reconnaît à sa couleur crème, à son aspect bombé et à sa texture ferme mais néanmoins souple sous le doigt.

1. À VOUS DE JOUER

Idéal pour réaliser une terrine maison ou des escalopes, voici un excellent foie gras de canard certifié, issu du Gers ou de Dordogne. Expédié sous vide, il peut se garder dix jours ou être congelé.

■ *Foie gras de canard, environ 600 g, 46 € le kilo, sur le site Carré de bœuf.*

2. CUISSON ULTRAPRÉCISE

Très délicat, le foie gras a du mal à supporter les cuissons au-dessus de 65 °C. Pas de souci avec cette sonde qui se glisse à l'intérieur du four. Elle sert aussi de minuteur.

■ *Thermomètre-minuteur Fantast, 8 € chez Ikea.*

3. LA TERRINE SANS SOUCI

Légère, antiadhérente, pratique avec sa perforation prévue pour la sonde du thermomètre et pour évacuer la vapeur, elle ne servira pas que pour le foie gras, mais tout au long de l'année. La presse, qui peut aussi être employée comme plat de service, est indispensable pour donner un bel aspect à la terrine démoulée.

■ *Terrine en silicone 750 g, 25 €, la presse, 9 €, Mastrad, Mathon.*

Réalisation : P. Roumégoux

■ Adresses en fin de numéro

Carte DES VINS

Grand bal de

1. MENUET

De très gourmandes notes de brioche, de pain grillé et de raisins mûrs, une attaque crémeuse, de la fraîcheur et du fruité, c'est un champagne parfait à l'apéritif, pour ouvrir les festivités le temps d'écouter le… menu-et !

■ *Champagne Voirin-Desmoulins brut,* ***18 €,*** *Système U.*

2. TWIST

Or doré, jolies bulles fines et durables, nez d'agrumes avec une note légèrement fumée, bouche vive et élégante, cette Sélection fera swinguer le crabe, les crevettes et les crustacés de votre réveillon.

■ *Champagne Gérard Bauchet brut, Sélection,* ***18 €,*** *Auchan.*

3. GAVOTTE

Robe dorée, bulles fines et persistantes, avec de jolies notes citronnées et de fruits blancs, ce champagne a du ressort et du tonus. Idéal en compagnie de mises en bouche et de feuilletés au fromage.

■ *Champagne Gérard Bauchet premier cru brut, Sélection,* ***20 €,*** *Auchan.*

4. TANGO

Lui, c'est l'élégance, la finesse, le chevalier un tantinet "dandy" qui vous enlace les papilles et vous "file" le frisson ! Irrésistible de fraîcheur, long en bouche, équilibré, il vous séduira toute la nuit de Noël.

■ *Champagne Louis Hurtebisse, brut Tradition,* ***18 €,*** *Leclerc.*

5. BE-BOP

Citronné, floral avec une touche de bergamote, ce champagne de caractère a une bouche vive et charnue bien soutenue par une mousse agréable. C'est le cavalier parfait pour faire sautiller votre saumon en sushis ou en tartare.

■ *Champagne Brochet-Prévost brut extra,* ***18 €,*** *Auchan.*

6. VALSE

Classe et distinction pour cette Grande Réserve née d'un grand cru : fine et élégante, tendue par une belle minéralité, avec une finale sapide. Un vin à réserver à vos plus belles huîtres.

■ *Champagne E. Barnaut grand cru brut, Grande Réserve,* ***21 €,*** *Monoprix.*

BULLES

Entrez dans la danse de nos champagnes ! Ils feront valser vos papilles de l'apéritif au dessert.

7. SLOW

Son étiquette Années Folles inviterait plus à danser le charleston que le slow, mais vu sa rondeur, sa chair crémeuse, ses fruits jaunes, la douceur lui va mieux. Pour vos bouchées au foie gras.

■ *Champagne Gonet Sulcova grand cru brut, blanc de blancs,* ***20 €,*** *Carrefour.*

8. MUSETTE

Il est rond, facile, tout en joie et en bonne humeur, avec des notes légères de brioche et de mirabelle, une chair vineuse et ronde, coulante à souhait. Sortez les accordéons et servez des rillettes de saumon.

■ *Champagne Yannick Prévoteau brut, Carte d'Or,* ***19,20 €,*** *Leclerc.*

9. LES 7 VOILES

Ce 100 % chardonnay (blanc de blancs dans le langage champenois) semble très langoureux avec sa bouche ronde et souple et ses notes de bergamote. Servez avec des loukoums.

■ *Champagne Moutard brut, Côte des Bar, Champ Persin chardonnay,* ***24,60 €,*** *Repaire de Bacchus.*

10. ROCK'N ROLL

Sur un air de mirabelle et de pomme cuite, il emballera dans un rock'n roll tonique et musclé une cavalière bien en chair. Présentez-lui votre koulibiak chéri, il tiendra la piste sans trébucher !

■ *Champagne E. Barnaut grand cru brut, blanc de noirs,* ***21 €,*** *Monoprix.*

11. PAS DE DEUX

Dans un ballet classique, le pas de deux est l'instant sublime, le plus poétique, le plus magique... Du grand art. Ainsi ce millésime 2005, éblouissement des papilles garanti, s'apprécie seul, sans rien d'autre !

■ *Champagne Nicolas Feuillatte Cuvée Spéciale 2005, env.* ***27 €,*** *en grandes surfaces.*

12. FOX-TROT

Il a le fruit aussi rouge et velouté que les lèvres de Liza Minnelli dans *Cabaret,* la chair aussi pétillante et gourmande que son corset et ses résilles. Donc il rendra sexy le plus odorant de vos fromages en fin de repas !

■ *Champagne Nicolas Feuillatte brut rosé, environ* ***25 €,*** *en grandes surfaces.*

Réalisation : Valérie de Lescure

Rayon VERT

Fraîcheur

Astiquiri de kiwi

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION : 10 MIN

★Rincez, essorez et effeuillez 1 brin de **menthe fraîche.** Épluchez et mixez 4 **kiwis** bien mûrs avec 4 feuilles de menthe.

★Mélangez 30 cl d'**asti spumante** (vin blanc italien effervescent), le jus d'1/2 **citron vert** et 10 cl de **sirop de sucre de canne** avec de la glace pilée.

★Versez dans 4 verres et décorez d'1 rondelle de kiwi et de feuilles de menthe.

L'ASTUCE

On privilégie les kiwis plus mous… pour être sûr que le fruit soit mûr.

Pour les enfants, on remplace l'asti par du Schweppes agrumes.

L'apéritif super rapide

Le dessert épatant

Mousse de citron vert, sorbet basilic

POUR 4 PERSONNES ◆ PRÉPARATION : 35 MIN ◆ REPOS : 3 H ◆ CUISSON : 10 MIN

Pour le sorbet

1 bouquet de basilic, 1 citron vert.
150 g de sucre extra-fin.

Pour la mousse

3 citrons verts
3 œufs, 20 g de beurre
150 g de sucre
1 cuil. à soupe de fécule de maïs
perles d'agrumes au citron vert.

★Mélangez le sucre avec 50 cl d'eau sur feu doux jusqu'à dissolution complète. Portez à ébullition 2 min. Ajoutez 2 brins de basilic et laissez refroidir.

★Mixez le sirop de basilic avec les feuilles de basilic restantes et le jus du citron. Filtrez et turbinez en sorbetière.

★Préparez la mousse. Prélevez le zeste des citrons et pressez-les. Gardez un tiers du zeste pour le décor.

★Mélangez les jaunes d'œufs, le sucre, la fécule, 20 cl d'eau, le zeste et le jus des citrons dans une casserole. Laissez épaissir 5 min sur feu doux. Augmentez la puissance du feu et, au premier bouillon, stoppez la cuisson. Retirez du feu, ajoutez le beurre en parcelles en fouettant. Laissez refroidir.

★Montez les blancs en neige très ferme. Incorporez-les délicatement à la crème au citron. Répartissez dans des coupes et réfrigérez 3 h. Au moment de servir, ajoutez une boule de sorbet basilic, décorez de perles d'agrumes et de zestes.

festive

On crée une vraie surprise avec ce menu couleur… printemps tout en raffinement et légèreté.

Gaspacho concombre-avocat, effiloché de tourteau

POUR 6 PERSONNES ◆ PRÉPARATION : 15 MIN

1 concombre
30 g de pousses d'épinards
2 avocats mûrs
3 pinces de tourteau cuites
quelques gouttes de Tabasco
le jus d'1/2 citron vert
1/2 cuil. à café de mélange 5-baies concassé
sel.

★ Pelez le concombre et les avocats. Mixez-les avec les deux tiers des pousses d'épinards équeutées et le jus de citron.

★ Assaisonnez avec le Tabasco, le sel et le mélange cinq-baies. Réservez au réfrigérateur.

★ Décortiquez les trois pinces de tourteau cuites, effilochez la chair, réservez au réfrigérateur.

★ Versez le gaspacho dans de jolies coupes, répartissez la chair de tourteau et décorez du reste des épinards ciselés.

LE TRUC

Pour épépiner le concombre, on le coupe en deux dans la longueur et on racle les graines du centre avec une petite cuillère.

On savoure avec des sacristains feuilletés bien dorés.

L'OUTIL

Le zesteur est une petite spatule à dents qui permet de réaliser de longs filaments de zestes. Si vous n'en avez pas, prélevez-les au couteau ou utilisez une râpe fine. Dans tous les cas, ne creusez pas jusqu'à la partie blanche de la peau, trop amère.

L'entrée prête à l'avance

DÉTAIL DÉCO
Givrez le bord des coupes en les retournant dans un peu de jus de citron, puis dans de la fleur de sel.

Rayon VERT

Noix de saint-jacques, jus de pesto et pois gourmands

POUR 6 PERSONNES ◆ PRÉPARATION : 30 MIN ◆ CUISSON : 15 MIN

18 noix de saint-jacques
800 g de pois gourmands
50 g de beurre
20 cl de crème liquide entière
10 cl de lait
3 cuil. à soupe de pesto
2 cuil. à soupe d'huile d'olive
fleur de sel
1/2 cuil. à café de mélange 5-baies concassé
1 branche de basilic.

★ Mélangez le pesto avec l'huile d'olive, ajoutez le mélange cinq-baies, tournez au fouet.

★ Cuisez les pois gourmands de 7 à 8 min à l'eau bouillante salée. Égouttez et réservez une vingtaine des plus petits pour le décor.

★ Passez les pois gourmands dans un moulin à légumes, ajoutez la crème, assaisonnez. Si la purée paraît trop compacte, ajoutez quelques cuillerées à soupe de lait. Poêlez les saint-jacques dans le beurre, 2 min par face, en surveillant la coloration.

★ Posez un cercle sur les assiettes, garnissez de purée. Ôtez le cercle, posez les saint-jacques et les pois gourmands réservés. Décorez d'un filet de pesto et de petites feuilles de basilic.

Vin : graves blanc.

LE PLUS

Si vous utilisez des saint-jacques congelées, décongelez-les dans du lait pour garder tout leur moelleux.

Le plat inratable

Décorez l'assiette de crevettes ou de petites tomates cerises poêlées.

Jaillance

signe les plus belles bulles de France

Clairette de Die

« Unique et pétillante, mes notes fruitées sont surprenantes ! »

Retrouvez-nous sur Facebook

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

HIGHCO SHOPPER – JAILLANCE : RCS ROMANS 301 193 298 00017 – Crédits photo : Georges Flayols (coupe) et Marc Abed (bouteille).

NOIR *désir*

Mets in

Smoking et petite robe de rigueur pour ce menu de fête à la déco 100 % black is beautiful.

Charlotte glacée passion

POUR 6 PERSONNES ◆ PRÉPARATION : 30 MIN ◆ CONGÉLATION : 2 À 3 H

50 cl de glace aux calissons
50 cl de glace à la vanille
20 cl de crème liquide entière très froide
2 cuil. à soupe de sucre glace
15 macarons tendres fourrés
6 fruits de la passion
5 cl de jus d'orange
2 g de gélatine en feuilles
1/2 cuil. à café de vanille en poudre
1 feuille d'or alimentaire (facultatif).

★Récupérez la pulpe des fruits de la passion. Faites ramollir la gélatine dans de l'eau froide. Faites chauffer le jus d'orange, retirez du feu et faites-y fondre la gélatine essorée. Ajoutez la pulpe des fruits de la passion. Versez dans un moule rincé à l'eau froide. Laissez gélifier au frais.

★Placez les glaces à température ambiante pour les rendre malléables. Étalez-les en couches alternées dans le moule. Lissez le dessus. Couvrez de film étirable. Entreposez le moule au congélateur pendant 2 à 3 heures.

★Démoulez sur le plat de service. Montez la crème liquide en chantilly avec le sucre glace et la vanille en poudre. Ouvrez les macarons délicatement. Lorsque la glace est assez moelleuse, appliquez les macarons sur tout le tour.

★Décorez le dessus d'une couronne de chantilly. Parsemez de brisures de feuilles d'or.

Vin : champagne rosé.

BON CHOIX

Achetez les fruits de la passion avec une peau ridée et un peu brune. Prélevez la pulpe et les graines avec une petite cuillère.

La chantilly qui dure longtemps

Rien de pire qu'une chantilly toute raplapla au moment de servir le dessert ! Pour éviter ce désastre, on la fouette bien froide, après un passage de 15 min au congélateur, et on la sucre au sucre glace, dont l'amidon va l'aider à tenir. Et si elle doit vraiment attendre plusieurs heures, ajoutez-lui un sachet de fixateur à chantilly, à dénicher au rayon aides-culinaires des grandes surfaces.

Sans cuisson

On choisit les macarons dans la gamme de couleur qu'on préfère chez le pâtissier.

black

Crème de poireaux aux huîtres

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION : 20 MIN
CUISSON : 30 MIN

12 huîtres
4 petits poireaux
2 pommes de terre farineuses
2 brins de persil plat, 1 oignon
75 cl de bouillon de légumes
15 cl de crème fraîche
30 g de beurre
12 noisettes entières
1/2 cuil. à café de curry
sel, poivre.

★Ouvrez les huîtres et décoquillez-les, nettoyez-les, puis déposez-les dans une petite casserole. Attendez qu'elles reconstituent leur eau puis posez la casserole sur feu doux. Au premier frémissement, retirez du feu, attendez 30 secondes puis égouttez les huîtres. Gardez-les au chaud dans un bol couvert, filtrez le fumet.

★Raccourcissez le vert des poireaux à 2 cm, émincez-les en rondelles, lavez et séchez-les. Faites fondre l'oignon haché 5 min avec le beurre dans une poêle. Ajoutez les poireaux, poudrez de curry, remuez 3 min. Ajoutez les pommes de terre pelées et émincées, le bouillon, le fumet des huîtres et du poivre. Couvrez, laissez mijoter 20 min.

★Faites légèrement griller les noisettes en les remuant dans une poêle. Concassez-les lorsqu'elles sont froides. Réservez une louche de légumes, mixez le reste avec le bouillon et la crème fraîche. Répartissez cette crème de poireaux dans des verres supportant la chaleur. Ajoutez les légumes et les huîtres. Décorez de noisettes et de persil.

Vin : riesling.

Service à la coupe

Une idée qui donne vraiment envie de changer du trop traditionnel plateau d'huîtres avec pain et beurre…

NOIR *désir*

Lotte à l'armoricaine

POUR 4 PERSONNES ◆ PRÉPARATION: 25 MIN ◆ CUISSON : 45 MIN

800 g de darnes de lotte
12 gambas décortiquées
3 tomates bien mûres
3 échalotes, 1 oignon
1/2 gousse d'ail, 1 carotte
1 bouquet garni
2 brins de thym frais
4 cuil. à soupe d'huile d'olive
100 g de beurre salé
20 cl de vin blanc
15 cl de fumet de poisson
1 cuil. à s. de concentré de tomate
5 cl de cognac
1 cuil. à café de farine
1 cuil. à soupe de jus de citron
sel, poivre.

★ Salez et poivrez les darnes de lotte. Chauffez l'huile dans une grande sauteuse, faites-y revenir les darnes 2 min de chaque côté. Retirez-les, remplacez-les par les gambas et comptez 3 min de cuisson. Jetez la graisse, remettez la lotte et les gambas, arrosez de cognac et flambez.

★ Retirez la lotte et les gambas. Remplacez-les par les échalotes, l'oignon et la carotte hachés. Laissez fondre sans colorer 10 min, puis ajoutez les tomates concassées, le concentré, l'ail et le bouquet garni.

★ Disposez les morceaux de lotte sur ce lit de légumes. Ajoutez le vin et le fumet. Salez, poivrez. Couvrez, laissez mijoter 10 min à feu doux.

★ Retirez la lotte et gardez-la au chaud. Passez la sauce au chinois en pressant les ingrédients avec une cuillère, reversez dans la cocotte et faites réduire de moitié.

★ Mélangez 50 g de beurre en pommade avec la farine. Incorporez dans la sauce en fouettant à feu doux. Ajoutez peu à peu le reste de beurre et le jus de citron. Réchauffez lotte et gambas dans la sauce. Parsemez de thym. Servez avec du riz.

Vin : pinot blanc d'Alsace.

Pour servir le riz, tassez-le légèrement dans un ramequin beurré et démoulez sur une assiette.

Un classique de fête... de mer

FLAMBAGE

Avant de flamber, éteignez la hotte pour éviter tout risque d'incendie. Versez le cognac et attendez qu'il tiédisse dans la sauteuse, les vapeurs d'alcool s'enflammeront plus facilement.

Tournedos au foie gras et pommes de terre aux cèpes

POUR 4 PERSONNES ◆ PRÉPARATION : 20 MIN
CUISSON : 25 MIN

4 tournedos de bœuf ficelés
4 tranches de foie gras cru
600 g de pommes de terre grenailles
300 g de jeunes cèpes
2 échalotes, 2 gousses d'ail
1 brin de thym, 1 de romarin
1 feuille de laurier
4 cuil. à soupe d'huile
20 g de beurre
2 tranches de brioche
1 petite truffe
1 cuil. à soupe de 4-épices
6 brins de cerfeuil
sel, fleur de sel, poivre.

★Découpez quatre disques de foie gras à la taille des tournedos. Salez puis passez-les dans le quatre-épices. Toastez la brioche, réduisez-la en miettes, passez le foie dedans en pressant pour faire adhérer. Déposez-les sur du papier sulfurisé dans le congélateur.

★Lavez les pommes de terre. Faites-les rissoler à couvert environ 15 min dans une poêle avec 2 cuil. à s. d'huile, l'ail piqué de plusieurs coups de couteau, le thym, le romarin et le laurier. Salez légèrement.

★Nettoyez les cèpes. Coupez-les en deux. Faites-les sauter sur feu vif avec 1 cuil. d'huile et les échalotes hachées, jusqu'à évaporation du jus. Salez, poivrez, ajoutez-les aux pommes de terre.

★Faites griller les tournedos 2 à 3 min par face à feu vif dans le reste d'huile et le beurre. Dorez rapidement les palets de foie à la poêle antiadhésive, posez-les sur les tournedos.

★Décorez de lamelles de truffe. Entourez de pommes de terre aux cèpes. Parsemez de fleur de sel et de cerfeuil.

Vin : pomerol.

LE TRUC

Laissez reposer 5 à 10 min les tournedos après la cuisson, la viande sera plus tendre et juteuse.

Le tournedos Rossini en habits de réveillon, avec panure de brioche et garniture de petits cèpes.

Choisir sa dinde

Sur les étals, préférez une dinde noire à une blanche, et une femelle bien dodue à un mâle, sa chair est plus fine et moins sèche. Prenez une volaille labellisée de moins de 4 kg avec mention du terroir d'origine, Landes, Loué, Auvergne. Ou craquez pour la prestigieuse dinde de Bresse, la seule AOC. Son cou doit être court, sa peau blanche et ferme, son bréchet souple, ses pattes luisantes et dépourvues d'écailles.

Dinde rôtie aux épices, purée de potimarron

POUR 6 PERSONNES ◆ PRÉPARATION : 30 MIN ◆ CUISSON : 2 H 50

1 dinde de 3 kg avec ses abattis
3 citrons et 2 oranges bio
2 feuilles de laurier
4 cuil. à soupe de miel
1 tranche de pain d'épice
20 g de beurre ramolli
2 cuil. à s. de vinaigre balsamique
mélange d'épices : 10 grains de poivre concassés, 1 cuil. à soupe de graines de cumin, 2 pincées de cannelle, 2 pincées de gingembre, sel, poivre.

Pour la purée :
800 g de potimarron en cubes
20 cl de lait, 60 g de beurre
1 tranche de pain d'épice
3 gousses d'ail, 1 orange bio.

★Préchauffez le four sur th. 7 (210 °C). Salez et poivrez la dinde, à l'extérieur et à l'intérieur. Glissez-y le laurier, 2 citrons et les oranges en quartiers. Bridez-la, enduisez-la de beurre dans un plat à rôtir et enfournez.

★Laissez cuire 45 min. Chauffez le miel avec le jus d'1 citron, 1 cuil. à soupe d'eau et les épices. Badigeonnez-en la dinde. Ajoutez les abattis dans le plat. Baissez le four à th. 6 (180 °C). Cuisez 1 h 30 en badigeonnant de miel régulièrement.

★Cuisez le potimarron 20 min avec le lait, l'ail haché et le pain d'épice émietté. Égouttez-le, écrasez-le, incorporez le beurre, le zeste et le jus de l'orange et juste assez de lait.

★Badigeonnez la dinde avec le reste de miel mélangé au pain d'épice émietté. Dorez la croûte au four, laissez reposer la dinde au chaud. Déglacez le plat avec un verre d'eau froide, dégraissez le jus, faites-le réduire un peu et ajoutez le vinaigre balsamique. Entourez la dinde de purée. Servez le jus à part.

Vin : gewurztraminer.

NOIR *désir*

Bûche choco-réglisse

POUR 6 À 8 PERSONNES ◆ PRÉPARATION : 30 MIN
CUISSON: 10 MIN ◆ RÉFRIGÉRATION : 2 H

125 g de sucre en poudre
4 œufs, 100 g de farine
1 cuil. à soupe de sucre glace
2 cuil. à s. de graines de pavot.

Pour le sirop :
1 cuil. à c. de thé vert du Japon
20 cl d'eau de source
le jus de 2 citrons verts
50 g de sucre.

Pour la crème et la finition :
200 g de chocolat blanc
40 cl de crème liquide entière froide
10 cl de lait frais entier
6 rouleaux de réglisse
2 feuilles de gélatine (4 g)
graines de pavot, 4 macarons noirs, 4 perles argentées.

★ Préparez le biscuit. Allumez le four à th. 7 (210 °C). Battez les jaunes avec le sucre. Incorporez les blancs montés en neige avec le sucre glace, puis la farine et le pavot. Étalez sur une plaque couverte de papier. Baissez le th. à 6 (180 °C), cuisez environ 10 min.

★ Portez l'eau avec le sucre à frémissements. Retirez du feu, faites infuser le thé 5 min, filtrez. Ajoutez le jus des citrons. Démoulez le biscuit sur un linge, retirez le papier, humectez-le de thé et roulez-le.

★ Faites ramollir la gélatine. Émincez la réglisse et faites-la fondre dans 6 cuil. à soupe d'eau frémissante. Incorporez la gélatine. Râpez le chocolat. Versez-y le lait à frémissements en remuant jusqu'à refroidissement. Incorporez la crème montée en chantilly. Prélevez-en les 2/3, incorporez la réglisse.

★ Déroulez le biscuit. Couvrez de crème, roulez sans serrer. Enduisez-le de mousse blanche. Décorez de pavot, de macarons et de perles. Réfrigérez 2 h. Servez entouré de bonbons à la violette.

Vin : vouvray demi-sec.

Saveurs tendance et look de star, ce final rendra votre réveillon inoubliable.

La magie du noir et blanc

LE TRUC

Beurrez la plaque aux quatre coins, puis tracez une "croix" de beurre au centre, posez la feuille de papier de cuisson en pressant un peu pour qu'elle adhère bien.

Verrines d'avocat et crevettes

POUR 6 PERSONNES ◆ PRÉPARATION : 20 MIN ◆ PAS DE CUISSON ◆ MARINADE : 2 H

24 grosses crevettes cuites décortiquées
3 cuil. à soupe d'huile d'olive
2 cuil. à soupe de jus de citron
le zeste d'1/2 citron bio râpé
1 brin d'aneth, sel, poivre blanc.

Pour la mousse et la finition :

3 avocats bien mûrs
2 brins d'aneth
1 yaourt à la grecque
1/2 citron + 2 cuil. à soupe de jus
2 cuil. à soupe de vodka
15 cl de crème liquide entière
50 g d'œufs de saumon
2 pincées de piment de Cayenne.

★ Mettez de côté 6 crevettes pour la décoration. Découpez le reste en dés. Mélangez-les dans un plat creux avec l'huile d'olive, les pluches d'aneth, le zeste et le jus de citron. Salez, poivrez, recouvrez de film étirable. Laissez mariner pendant 2 h au frais.

★ Mixez la chair des avocats avec le jus du 1/2 citron, le yaourt et la moitié de la vodka. Salez, pimentez et réservez au frais.

★ Juste avant de servir, montez la crème liquide en chantilly avec 2 cuil. à soupe de jus de citron et le reste de vodka. Salez et poivrez.

★ Égouttez les crevettes. Répartissez-les dans le fond de quatre grands verres. Arrosez d'un peu de marinade. Recouvrez de mousse d'avocat puis de chantilly. Décorez d'œufs de saumon, d'une crevette entière et d'un brin d'aneth.

Boisson : vodka frappée.

Prenez des avocats dont la chair cède doucement sous la pression du doigt. On peut les acheter fermes et les laisser mûrir à température ambiante.

NOIR désir

Langouste au beurre blanc d'estragon

POUR 4 PERSONNES ◆ PRÉPARATION : 20 MIN ◆ CUISSON : 20 MIN

4 langoustes vivantes d'environ 500 g chacune
150 g de beurre demi-sel très froid
2 cuil. à soupe d'huile
10 cl de vinaigre de vin blanc
10 cl de vin blanc sec
2 échalotes grises
4 cuil. à s. d'estragon ciselé
sel, poivre blanc moulu.

★ Faites fondre les échalotes hachées à feu doux dans une casserole avec 15 g de beurre. Versez le vinaigre et le vin. Laissez réduire jusqu'à évaporation presque complète.

★ Allumez votre four sur th. 8 (240 °C). Plongez les langoustes 2 min dans de l'eau bouillante. Égouttez-les, retirez les têtes et fendez les carapaces. Jetez les demi-coques vides.

★ Déposez les 4 langoustes dans un plat. Huilez la chair, salez, poivrez. Cuisez 12 min environ au four : la chair doit être opaque à cœur. Couvrez le plat d'alu, laissez reposer 5 min à l'entrée du four éteint.

★ Incorporez petit à petit le beurre en cubes dans la réduction d'échalotes, en fouettant vivement à feu doux, sans laisser bouillir. Hors du feu, ajoutez l'estragon, salez, poivrez.

★ Nappez les langoustes de beurre d'estragon. Servez le reste dans un bol chaud.

Vin : chablis premier cru.

Nids de flétan fumé aux petits légumes

POUR 4 PERSONNES ◆ PRÉPARATION : 30 MIN
CUISSON : 15 MIN ◆ RÉFRIGÉRATION : 1 H

200 g de flétan fumé
50 g d'œufs de saumon
4 feuilles de brik
30 g de beurre fondu
2 carottes
2 petits navets
2 poignées de haricots verts
1 pomme verte granny-smith
2 cuil. à soupe de vinaigre de cidre
4 cuil. à soupe d'huile d'olive
sel, poivre.

★ Allumez votre four sur th. 7 (210 °C). Enduisez de beurre fondu 4 cercles de 12 cm. Alignez-les sur une tôle. Découpez 12 lanières de la hauteur des cercles dans 2 feuilles de brik. Beurrez-les et tapissez chaque cercle de 3 lanières.

★ Découpez 8 disques du diamètre des cercles dans les autres feuilles. Beurrez-les et superposez-les par deux. Enfournez 5 min environ jusqu'à ce que les anneaux et les couvercles de brik soient croustillants. Retirez les cercles.

★ Épluchez et coupez les légumes en dés, faites-les cuire 5 à 7 min à la vapeur. Mélangez-les avec la pomme pelée, épépinée et coupée en dés, le vinaigre, l'huile, sel et poivre.

★ Mélangez le flétan fumé en lanières avec les légumes et laissez mariner 1 h au frais.

★ Pour servir, remplissez les anneaux de brik de salade égouttée, décorez avec les œufs de saumon, posez les couvercles et servez vite.

Vin : pouilly-fumé.

LE TRUC
Faites cuire les légumes à l'eau, sans couvrir pour préserver les couleurs. Plongez-les dans de l'eau froide pour arrêter la cuisson.

NOUVEAU AU RAYON VIN

Réveiller vos papilles !

BOUCHON DOSEUR

La Villageoise

Complice de vos idées gourmandes

Retrouvez toutes nos idées gourmandes sur

www.la-villageoise.com

RCS : 482 283 694 - Septembre 2012

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

NOIR *désir*

Saint-jacques grillées au confit d'oignons

POUR 4 PERSONNES ◆ PRÉPARATION : 15 MIN ◆ CUISSON : 25 MIN

12 noix de saint-jacques
30 g de beurre
2 poignées de roquette
sel fin, fleur de sel
cinq-baies du moulin.

Pour le confit d'oignons :
3 oignons
30 g de beurre
10 cl de vin blanc
5 cl de vinaigre balsamique
25 g de sucre en poudre
sel, poivre.

★Pelez et émincez les oignons. Faites-les revenir 5 min dans le beurre avec une pincée de sel. Ajoutez le vinaigre balsamique, le vin blanc et le sucre. Laissez confire sur feu doux jusqu'à légère caramélisation.

★Juste avant de servir, allumez le gril du four. Alignez les noix de saint-jacques dans un plat beurré. Badigeonnez-les de beurre fondu. Glissez-les sous le gril chaud. Laissez-les cuire 1 à 2 min seulement par face.

★Laissez-les reposer 2 min entre deux assiettes.

★Tapissez les assiettes de service de feuilles de roquette équeutées. Disposez sur chacune d'elles 3 noix de saint-jacques. Garnissez de confit d'oignons réchauffé et assaisonnez avec des grains de fleur de sel et un peu de cinq-baies au moulin.

Vin : savennières d'Anjou.

ASTUCE

Achetez plutôt des saint-jacques en coquilles, fraîcheur garantie, et faites-les ouvrir par le poissonnier.

Le raffinement de la simplicité

En plat, servez 5 noix par personne et accompagnez-les avec une purée de rattes écrasées au beurre.

Vos magazines de cuisine vous souhaitent de Joyeuses Fêtes

LE 15 NOVEMBRE

Intense n° 5, 3,90 €

LE 14 NOVEMBRE

Gala Gourmand n° 131, 3,90 €

LE 19 NOVEMBRE

Guide Cuisine n° 258, 2,50 €

LE 9 NOVEMBRE

Cuisine Actuelle n° 264, 2 €. Offrez-vous le livre Noël pour 3,50 € de plus.

- Inédites, insolites ou tradi, nos **recettes** les plus épatantes.
- Foie gras, saint-jacques, chocolat, saumon, volailles, homard… les **plus beaux produits** à l'honneur.
- Nos sélections de **vins** et de **champagne** à tous les prix.
- Les plus belles idées **déco** pour vos tables de fêtes.

Pleins FEUX

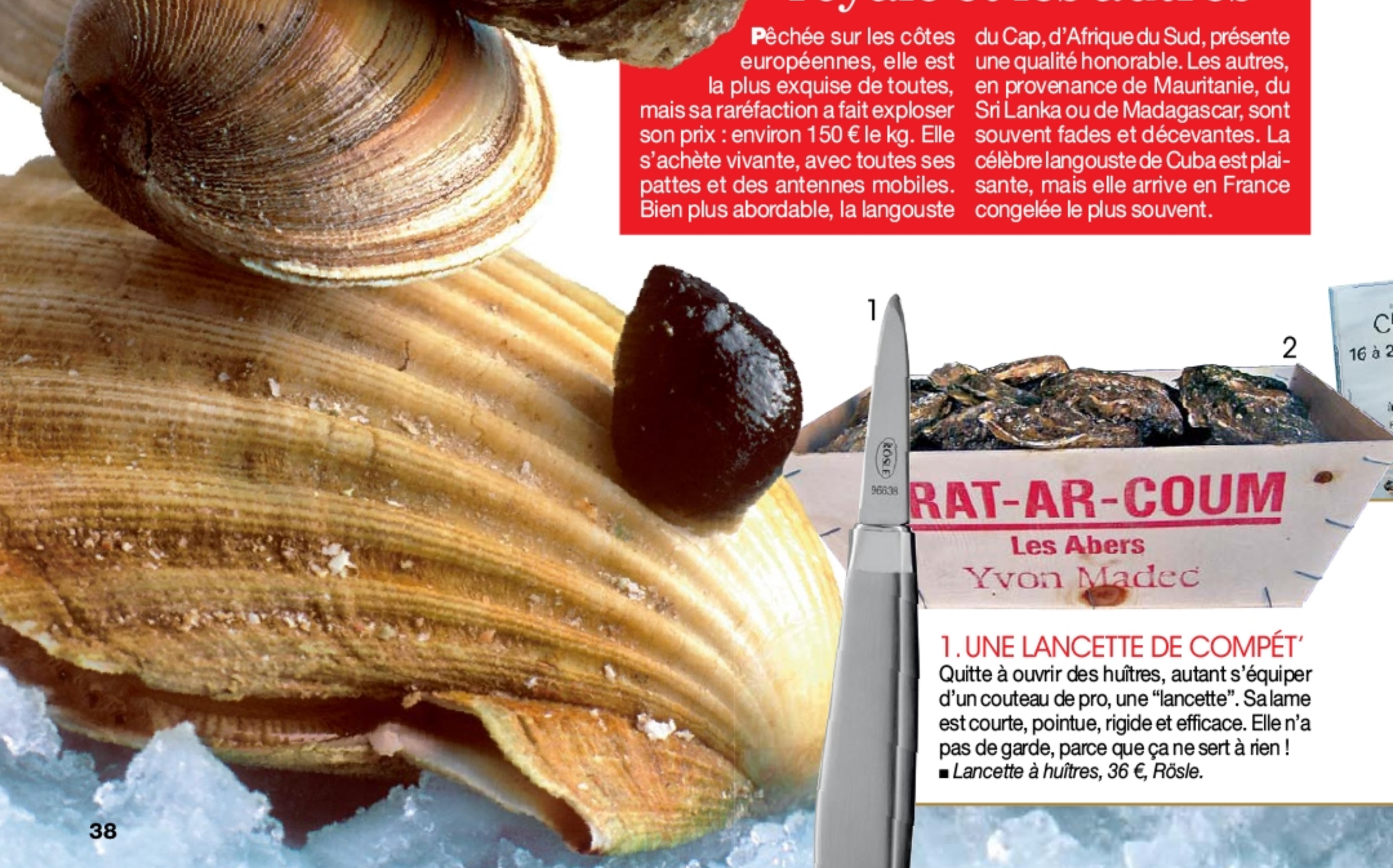
La MER sur

Les huîtres

Au-delà de leur fraîcheur, repérable aux coquilles bien fermées et à l'étiquette de salubrité agrafée sur la bourriche, les huîtres ont une saveur liée à leur terroir. Celles de **Bretagne** sont salées et iodées, avec des arômes vivifiants. Les **normandes** sont plus douces avec un petit goût de noisette. La taille a également son importance : les plus petites, numéro 6 ou 5, se gobent en une bouchée, les moyennes, numéro 3 ou 4, les plus courantes, plaisent au plus grand nombre. Les plus grandes, de 2 à 0, doivent être mâchées : elles conviennent bien aux recettes cuites. Un peu à part, car elles sont élevées ou affinées dans des bassins d'eau saumâtre, les **Marennes Oléron** sont assez peu salées, avec des arômes équilibrés dépendant de leur mode d'élevage. Les moins charnues sont les **fines de claire** et fines de claire vertes au goût frais et léger. Les plus généreuses, avec des notes sucrées, sont appelées spéciales de claire et pousses en claire. En l'absence d'écailler, commandez directement auprès d'un ostréiculteur : délais et fraîcheur garantis.

La langouste royale et les autres

Pêchée sur les côtes européennes, elle est la plus exquise de toutes, mais sa raréfaction a fait exploser son prix : environ 150 € le kg. Elle s'achète vivante, avec toutes ses pattes et des antennes mobiles. Bien plus abordable, la langouste du Cap, d'Afrique du Sud, présente une qualité honorable. Les autres, en provenance de Mauritanie, du Sri Lanka ou de Madagascar, sont souvent fades et décevantes. La célèbre langouste de Cuba est plaisante, mais elle arrive en France congelée le plus souvent.



1. UNE LANCETTE DE COMPÉT'

Quitte à ouvrir des huîtres, autant s'équiper d'un couteau de pro, une "lancette". Sa lame est courte, pointue, rigide et efficace. Elle n'a pas de garde, parce que ça ne sert à rien !

■ *Lancette à huîtres, 36 €, Rösle.*

Pleins FEUX

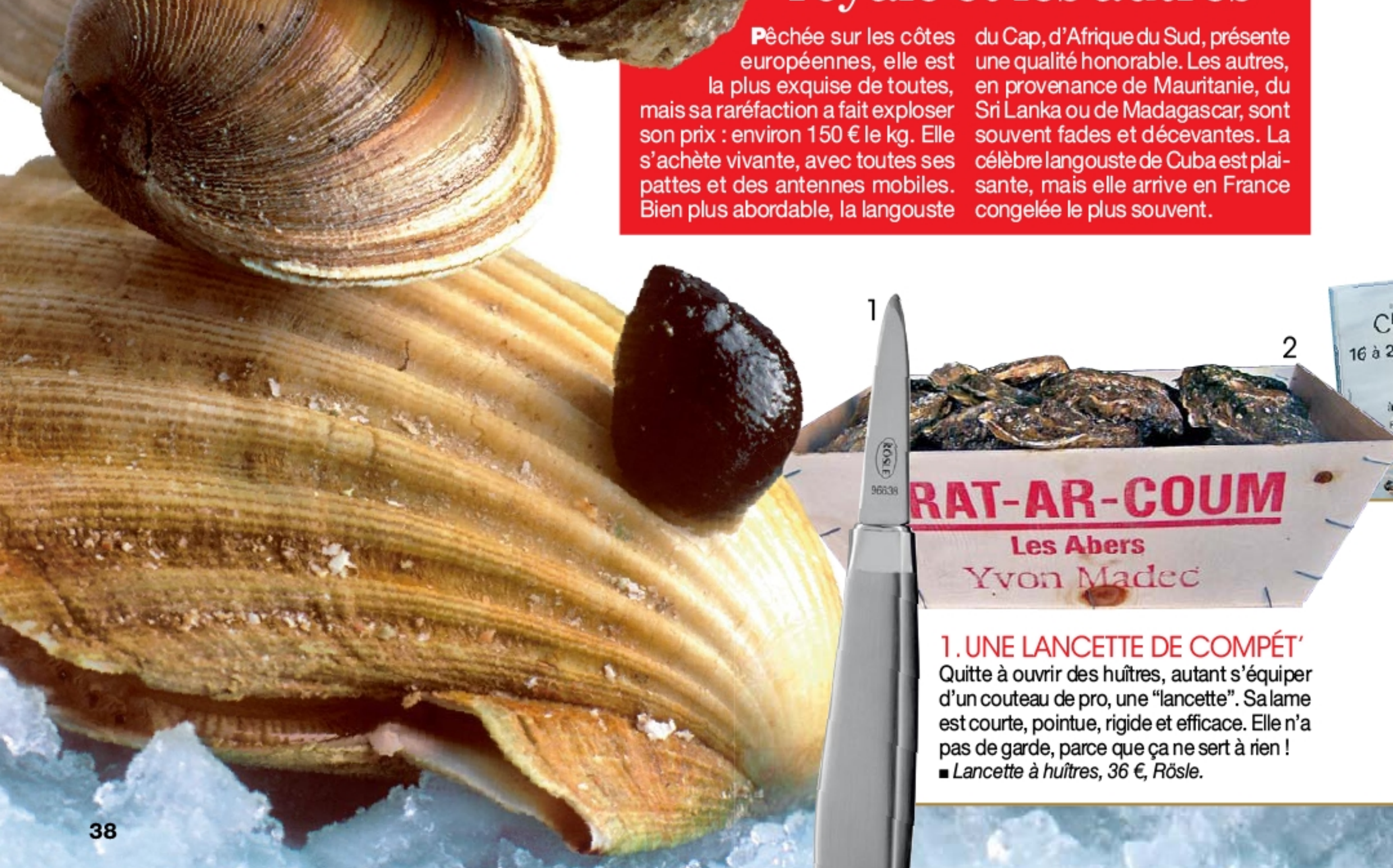
La MER sur

Les huîtres

Au-delà de leur fraîcheur, repérable aux coquilles bien fermées et à l'étiquette de salubrité agrafée sur la bourriche, les huîtres ont une saveur liée à leur terroir. Celles de **Bretagne** sont salées et iodées, avec des arômes vivifiants. Les **normandes** sont plus douces avec un petit goût de noisette. La taille a également son importance : les plus petites, numéro 6 ou 5, se gobent en une bouchée, les moyennes, numéro 3 ou 4, les plus courantes, plaisent au plus grand nombre. Les plus grandes, de 2 à 0, doivent être mâchées : elles conviennent bien aux recettes cuites. Un peu à part, car elles sont élevées ou affinées dans des bassins d'eau saumâtre, les **Marennes Oléron** sont assez peu salées, avec des arômes équilibrés dépendant de leur mode d'élevage. Les moins charnues sont les **fines de claire** et fines de claire vertes au goût frais et léger. Les plus généreuses, avec des notes sucrées, sont appelées spéciales de claire et pousses en claire. En l'absence d'écailler, commandez directement auprès d'un ostréiculteur : délais et fraîcheur garantis.

La langouste royale et les autres

Pêchée sur les côtes européennes, elle est la plus exquise de toutes, mais sa raréfaction a fait exploser son prix : environ 150 € le kg. Elle s'achète vivante, avec toutes ses pattes et des antennes mobiles. Bien plus abordable, la langouste du Cap, d'Afrique du Sud, présente une qualité honorable. Les autres, en provenance de Mauritanie, du Sri Lanka ou de Madagascar, sont souvent fades et décevantes. La célèbre langouste de Cuba est plaisante, mais elle arrive en France congelée le plus souvent.



1. UNE LANCETTE DE COMPÉT'

Quitte à ouvrir des huîtres, autant s'équiper d'un couteau de pro, une "lancette". Sa lame est courte, pointue, rigide et efficace. Elle n'a pas de garde, parce que ça ne sert à rien !

■ *Lancette à huîtres, 36 €, Rösle.*

Délices EXPRESS

Petit effort,

LA COUPE

Facilitez le tranchage du foie gras en chauffant la lame du couteau avec de l'eau très chaude.

Sans cuisson

Prête en un clin d'œil, une idée originale bousculant le traditionnel foie gras de Noël.

Carpaccio landais aux figues et pommes

POUR 6 PERSONNES ◆ PRÉPARATION : 15 MIN ◆ PAS DE CUISSON

★Pour le carpaccio, taillez 1 lobe de **foie gras de canard** entier mi-cuit en 12 tranches. Coupez en deux 6 fines tranches de **jambon de Bayonne** label Rouge et 3 **figues** fraîches. Hachez 30 g de **noisettes** décortiquées. Émincez 1 **pomme verte** en lamelles à la mandoline.

★Disposez les tranches de foie gras et de jambon sur les assiettes de service en intercalant les lamelles de pomme. Parsemez de 4 fines pincées de mélange **5-baies** et de noisettes, décorez de figues. Couvrez d'un film jusqu'au service.

★Préparez le chutney. Éliminez les queues de 6 **figues sèches** moelleuses, découpez-les en morceaux puis mixez-les avec 2 cuil. à soupe de **vinaigre de cidre au miel** (Maille) et 15 cl de **jus de pomme** (au rayon frais) jusqu'à obtenir la consistance d'une purée. **Poivrez au moulin.**

★Décorez les tranches de carpaccio de 6 brins de **cerfeuil** rincés et effeuillés, puis servez aux convives avec des coupelles de chutney et des tranches de **pain brioché** légèrement toastées.

Vin : jurançon.

Notre cadeau de Noël ? Vous offrir des recettes chic et simplissimes prêtes en moins de 30 minutes. Champagne !

grands effets

Pavés de saumon aux saint-jacques et girolles

POUR 6 PERSONNES ◆ PRÉPARATION : 10 MIN ◆ CUISSON : 15 MIN

★Poêlez 12 petites noix de **saint-jacques** sans corail pendant 30 secondes de chaque côté dans 20 g de **beurre** chaud et 1 cuil. à soupe d'**huile. Salez, poivrez.**

★Versez 10 cl de **champagne** dans la poêle de cuisson des saint-jacques, faites bouillir, flambez (pour éliminer l'acidité), ajoutez 4 pincées de mélange **5-baies** et 20 cl de **crème fleurette.** Salez et cuisez 5 min.

★Entre-temps, poêlez 300 g de **girolles surgelées** non décongelées, 6 min avec 1 cuil. à soupe d'**huile d'olive.** Salez et poivrez, ajoutez 1 cuil. à soupe de **persil** haché.

★Disposez les saint-jacques dans la sauce au champagne avec les girolles et ajoutez 3 cuil. à soupe de persil haché. Conservez au chaud sur feu très doux.

★Saisissez 6 pavés de **saumon** avec leur peau, de 150 g chacun, dans une poêle bien chaude avec 2 cuil. à soupe d'huile d'olive et 20 g de beurre, 3 min côté peau et 1 min sur l'autre face, salez et poivrez-les.

★Placez le saumon sur assiettes, nappez de sauce, décorez de persil et servez aussitôt.

Vin : champagne utilisé dans la recette.

Le bon timing

Deux conseils qui vous aideront à réveiller la pro des fourneaux très organisée qui est en vous.

■ Huit jours avant : préparez votre terrine de foie gras (à conserver au réfrigérateur), et tout ce qui peut être congelé (gougère pour l'apéritif, bûche pour le dessert, etc.)

■ La veille : pensez à décongeler tout ce qui doit l'être et à mettre au réfrigérateur les vins à servir frais : champagne et blancs, ainsi que les jus de fruits et l'eau pétillante. Si les huîtres sont au menu, entreposez les bourriches dehors pour ne pas trop encombrer le réfrigérateur.

Subtilement assemblés, les produits terre-mer font d'une recette toute simple un plat raffiné.

JOLIE FLAMME

Avant de flamber le champagne, chauffez-le quelques instants puis grattez une allumette au-dessus des vapeurs d'alcool.

Délices EXPRESS

À servir chaud et à déguster avec les doigts.

Saveurs épicées

Crevettes croustillantes au grana padano

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 15 MIN
DÉCONGÉLATION : LA VEILLE
CUISSON : 5 MIN

★Décortiquez 300 g de **crevettes** crues étêtées et décongelées en gardant leur nageoire caudale.

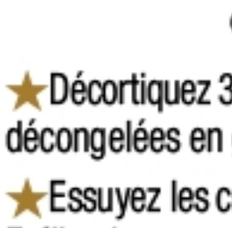
★Essuyez les crevettes avec un papier absorbant. Enfilez-les une par une sur des piques en bois, saupoudrez-les de 4 pincées de **piment de Cayenne** et de 4 pincées de **curry, poivrez** du moulin.

★Battez 1 blanc d'**œuf** dans une assiette, étalez 90 g de **grana padano** râpé dans une autre. Chauffez de l'**huile de friture** dans une grande poêle.

★Trempez les crevettes dans le blanc d'œuf puis passez-les dans le grana padano. Faites-les frire 2 min, retournez-les et cuisez-les encore 1 min.

★Déposez-les sur du papier absorbant, poudrez-les du reste de grana padano et servez aussitôt.

Boisson : cocktail Margharita ou Bloody Mary.



Utilisez aussi des gambas label Rouge décortiquées puis piquées par deux sur des brochettes (Picard surgelés), cuisez-les 5 min encore gelées.

Prêt à l'avance

Les parfums du Nord et du Sud s'acoquinent ici avec malice.

Barquettes d'endives à l'orange

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 15 MIN ◆ PAS DE CUISSON

★Coupez la base de 4 grosses **endives,** détachez dans chacune les 6 plus larges feuilles.

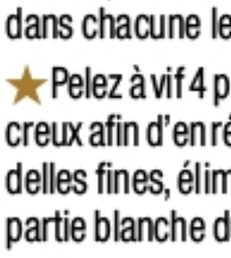
★Pelez à vif 4 petites **oranges** au-dessus d'un plat creux afin d'en récupérer le jus. Tranchez-les en rondelles fines, éliminez les pépins et, si nécessaire, la partie blanche du milieu.

★Émincez 1 **oignon rouge** ainsi que 24 grains de **raisins noirs** (variété sans pépins de préférence).

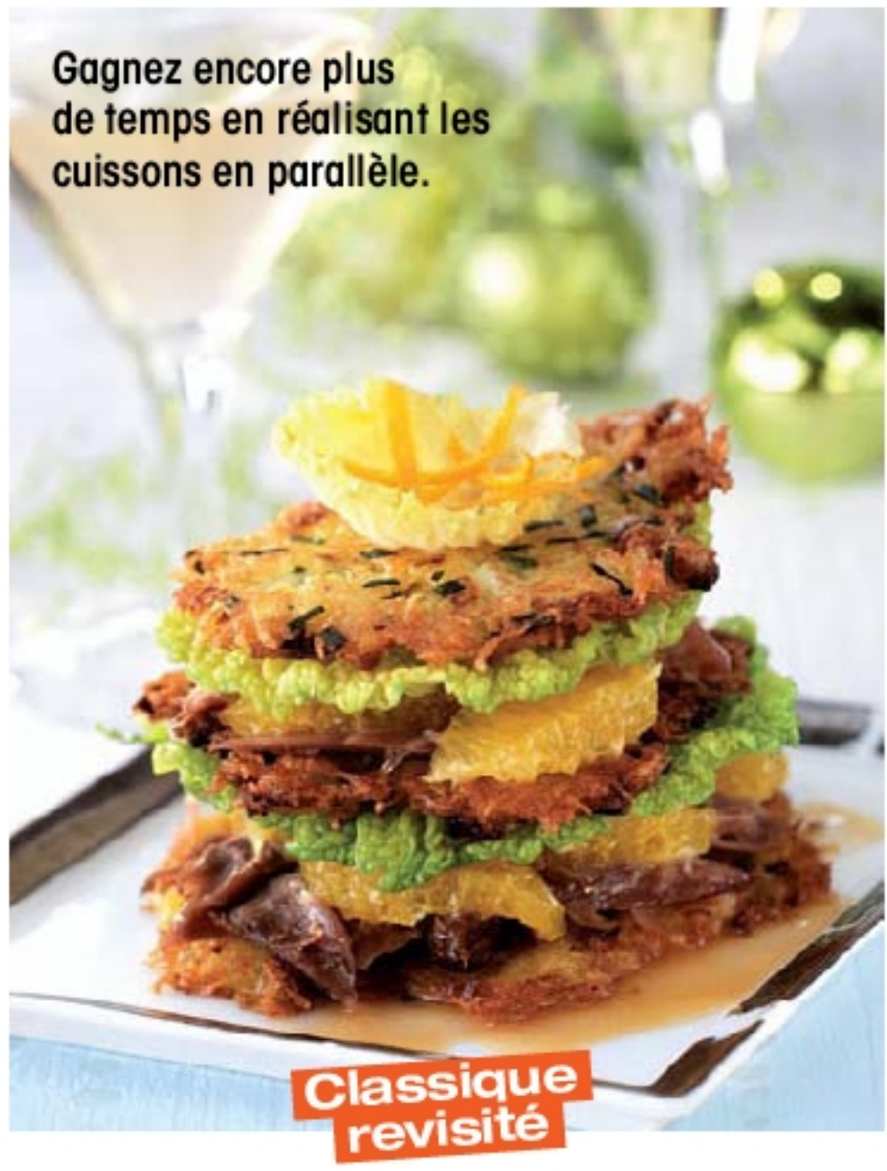
★Battez le jus d'orange récupéré et celui d'1/2 **citron. Salez, poivrez** et incorporez 1/4 de cuil. à café de graines de **coriandre** finement moulues, 1/2 cuil. à café de **moutarde forte** et 4 cuil. à soupe d'**huile d'olive au citron.**

★Disposez les feuilles d'endives sur un plat de service, remplissez-les de rondelles d'oranges, d'oignon rouge et de raisins, et parsemez de 30 g de **pignons,** nappez de sauce moutarde et servez aussitôt.

Vin : palette AOC blanc de Provence.



Les éléments peuvent être préparés à l'avance et se garder au frais sous un film. Il suffira de les assembler au tout dernier moment.



Gagnez encore plus de temps en réalisant les cuissons en parallèle.

Classique revisité

Canard à l'orange en millefeuille

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 15 MIN ◆ CUISSON : 15 MIN

★Préchauffez le four à th. 7 (210 °C). Épluchez et découpez 3 **oranges** en quartiers.

★Égouttez 3 **cuisses de confit de canard** sous vide, enlevez la peau, effeuillez grossièrement la chair et disposez-la sur la plaque du four.

★Râpez 900 g de **pommes de terre** à chair farineuse (bintje) épluchées. Ajoutez 40 g de **beurre** fondu, 1 **œuf** battu et 3 cuil à soupe de **ciboulette,** mélangez. **Salez, poivrez.** Répartissez le mélange en 18 tas dans 2 poêles antiadhésives. Aplatissez-les avec une spatule, dorez-les 7 min de chaque côté.

★Pendant ce temps, coupez 12 feuilles de **chou vert** sans nervures en deux, ébouillantez-les 3 min dans de l'eau salée. Égouttez-les et réservez-les au chaud entre deux assiettes. Enfournez également la chair de canard. Comptez 8 min de cuisson.

★Disposez 3 galettes de pommes de terre sur chaque assiette de service en intercalant entre chaque le confit chaud, les feuilles de chou et les tranches d'orange. Servez aussitôt aux convives.

Vin : mâcon rouge.

À défaut du chou, utilisez des feuilles fraîches de salade verte, de mâche ou de pousses d'épinards équeutées.

Un bon dessert où l'acidulé des fruits équilibre la douceur de la crème glacée.

Ces fruits venus d'ailleurs

Originaires de l'hémisphère sud ou des zones tropicales, les fruits exotiques sont très appréciés en hiver, lorsque nos vergers font grise mine. Utilisés seuls ou en salades avec des fruits de nos terroirs, ils sont très présents sur les étals au moment des fêtes. Profitez de cette période pour retrouver le goût de la mangue, des litchis, de l'ananas ou de la papaye. Et faites le plein de vitamine C en vous offrant une cure de kiwis, ou découvrez des fruits moins connus, comme le physalis, le kumquat, la carambole ou encore le pitaya.

L'ASTUCE

Si vous avez un peu de temps, préparez la salade de fruits quelques heures à l'avance, afin de permettre aux fruits de bien diffuser tous leurs parfums.

Fraîcheur

Verrines glacées aux fruits exotiques

POUR 6 PERSONNES ◆ PRÉPARATION : 25 MIN ◆ PAS DE CUISSON

★Pelez et détaillez 1 belle **mangue** en morceaux. Mélangez-les avec 75 g de **marmelade d'oranges** bio. Garnissez-en 6 verres et entreposez-les pendant 15 min au frais.

★Entre-temps, découpez 3 **kiwis** et 1,5 **banane** en rondelles. Émincez 6 **kumquats** avec leur peau, éliminez les pépins. Mélangez tous les fruits dans un saladier avec le jus d'1 **citron vert** et 2 sachets de **sucre vanillé bourbon.** Placez au réfrigérateur.

★Ouvrez 6 **physalis** afin de bien dégager le fruit. Mixez 6 **noix de macadamia** au robot, mélangez-les avec 10 cl de **miel liquide.**

★Garnissez les verrines en disposant la salade de fruits sur les morceaux de mangue. Complétez d'1 boule de **glace caramel/bergamote** (Picard) et des noix au miel, décorez d'1 physalis et servez sans tarder aux convives.

Boisson : cocktail de fruits exotiques allongé de crémant frais.

Rêve D'OR

Menu doré

Millefeuilles de foie gras aux fruits épicés

POUR 4 PERSONNES ◆ PRÉPARATION : 15 MIN ◆ CUISSON : 10 MIN

175 g de bloc de foie gras (dans une boîte de section ronde)
2 poires
1 pomme
1 citron
6 feuilles de brik
60 g de beurre
20 g de cassonade
2 pincées de cannelle
sel, poivre.

★Pelez et épépinez la pomme et les poires. Coupez-les en tout petits dés et citronnez-les.

★Chauffez 20 g de beurre dans une sauteuse et faites-y revenir les dés de fruits 5 min. Ajoutez la cannelle et la cassonade et laissez cuire 5 min à couvert. Retirez-les.

★Allumez le four à th. 6 (180 °C). Badigeonnez les feuilles de brik au pinceau avec le reste du beurre fondu. Superposez-les et découpez-y quatre cercles à l'aide d'un emporte-pièce. Faites dorer les 24 disques ainsi obtenus 5 min au four, en surveillant la coloration.

★Découpez le foie gras en fines lamelles. Montez les millefeuilles en alternant les disques de brik superposés par deux, les dés de fruits à peine tièdes et le foie gras. Décorez d'une pincée de cannelle. Servez sans attendre.

Vin : quart-de-chaume d'Anjou.

CONSEIL

Dénichez un emporte-pièce festonné sur le Net ou dans un magasin de cuisine pour couper les feuilles de brik avec ce joli bord dentelé.

À tomber, les saveurs alternées des fruits encore tièdes et du foie gras.

Table à l'unisson

Pas la peine de se ruiner pour habiller d'or vos tables de Noël. Un joli ruban ou du voilage doré acheté au mètre sur le marché, du papier cadeau dans lequel vous aurez découpé des formes géométriques ou des petites bougies couleur or sauront facilement leur donner un air de fête. Encore plus simple et à condition qu'elles aient la couleur adéquate, n'hésitez pas à détourner les décorations du sapin (guirlandes et boules) pour les poser sur la table.

sur tranche

Ambiance magique et recettes emballantes : de l'entrée au dessert, nos idées toutes d'or vêtues.

CONSEIL

Étalez la polenta dans le plat huilé sur 1 cm d'épaisseur et égalisez la surface avec le dos d'une cuillère à soupe mouillée.

Une volaille de fête toute dorée garnie d'une farce de marrons au Cointreau.

Classiquement vôtre

Chapon sylvestre

POUR 8 PERSONNES ◆ PRÉPARATION : 40 MIN ◆ CUISSON : 2 H 30

1 chapon de 3 kg prêt à cuire avec son foie
150 g de foies de volaille
6 tranches fines de poitrine fumée
800 g de girolles
800 g de haricots vert fins
2 échalotes, 1 orange bio
300 g de marrons cuits
150 g de polenta précuite
5 cl de Cointreau
3 tranches de pain de mie
60 g de beurre, 60 cl de lait
2 cuil. à s. d'huile, sel, poivre.

★ Préchauffez le four sur th. 6 (180 °C). Nettoyez puis coupez les girolles. Dans une sauteuse et 30 g de beurre, faites suer les échalotes hachées. Ajoutez les girolles. Salez et poivrez. Cuisez doucement à couvert 10 min.

★ Hachez les foies de volaille et celui du chapon. Faites sauter 6 à 7 min dans une sauteuse avec 10 g de beurre. Déglacez au Cointreau. Ajoutez marrons concassés, girolles et pain de mie trempé dans 10 cl de lait et essoré. Salez, poivrez. Mélangez et farcissez le chapon. Réservez l'excédent. Cousez l'ouverture. Posez la volaille dans un plat beurré et enfournez 2 h. Arrosez souvent le chapon de son jus.

★ Versez la polenta dans le reste de lait et 20 cl d'eau portés à ébullition. Mélangez 7 min à feu doux. Incorporez 10 g de beurre, le zeste de l'orange, poivrez. Laissez-la refroidir dans un plat huilé. Découpez des étoiles et dorez-les à la poêle dans l'huile.

★ Cuisez les haricots verts al dente à l'eau salée, égouttez et liez 12 fagots avec des demi-tranches de poitrine. Passez 5 min à la poêle dans le reste de beurre.

★ Laissez reposer le chapon 10 min au chaud. Déglacez le plat dégraissé avec 20 cl d'eau, ajoutez le reste de farce. Faites réduire en grattant les sucs. Servez le chapon sur un plat avec sa garniture et les haricots.

Vin : volnay, côte-de-beaune.

Rêve D'OR

Omelette norvégienne

POUR 6 PERSONNES ◆ PRÉPARATION : 40 MIN
CONGÉLATION : 1 H ◆ CUISSON : 50 MIN

500 g de crème de marrons vanillée
150 g de farine, 150 g de beurre
100 g de cassonade, 4 œufs
1/2 paquet de levure chimique
2 l de glace vanille
100 g de brisures de marrons glacés, 5 cl de rhum
quelques perles de sucre dorées
4 blancs d'œufs
250 g de sucre en poudre.

★Préchauffez le four à th. 5-6 (160 °C). Fouettez la crème de marrons avec le beurre mou dans un saladier. Dans un autre, mélangez les œufs et la cassonade. Ajoutez la farine et la levure, la crème de marrons et le rhum. Mélangez. Versez dans un moule carré antiadhésif. Cuisez 45 min au four. Laissez tiédir, démoulez.

★Laissez ramollir la glace au réfrigérateur. Mélangez-la avec les brisures de marrons glacés. Coupez le gâteau en deux dans l'épaisseur, garnissez de glace en couche régulière. Recouvrez. Placez le gâteau sur un plat au congélateur pendant 1 h.

★Au moment de servir, préparez la meringue. Préchauffez le gril du four. Battez les blancs en neige ferme, ajoutez le sucre et continuez de battre jusqu'à obtenir des blancs brillants et très fermes. Recouvrez entièrement le gâteau à la poche à douille cannelée. Passez sous le gril du four jusqu'à ce que la meringue soit bien dorée. Servez aussitôt.

Vin : champagne.

Risotto au champagne et aux girolles

POUR 6 PERSONNES ◆ PRÉPARATION : 30 MIN ◆ CUISSON : 40 MIN

600 g de girolles
3 échalotes
1 oignon
2 cuil. à soupe de cerfeuil haché
360 g de riz à risotto
25 cl de champagne
1 l de bouillon de volaille
40 g de parmesan râpé
3 cuil. à soupe de mascarpone
50 g de beurre
2 cuil. à soupe d'huile d'olive
sel, poivre.

★Nettoyez les girolles. Faites-les sauter 8 min à la poêle dans l'huile d'olive avec les échalotes hachées. Salez et poivrez. Égouttez-les en gardant le jus. Réservez-en la moitié, hachez le reste grossièrement.

★Faites suer l'oignon haché avec 30 g de beurre dans une sauteuse. Faites-y nacrer le riz 3 min en remuant. Versez le champagne. Laissez mijoter en remuant, jusqu'à complète absorption du liquide.

★Versez le bouillon petit à petit en remuant et cuisez jusqu'à absorption complète du liquide (comptez 15 à 20 min). Incorporez les girolles hachées, le mascarpone, le cerfeuil, le parmesan et 20 g de beurre. Rectifiez l'assaisonnement.

★Répartissez le risotto dans des assiettes chaudes. Décorez de girolles et servez aussitôt.

Vin : champagne.

Bien épicées, ces bouchées pourront aussi être servies sur des toasts de pain aux céréales.

Bouchées de foie gras au confit d'oignons

POUR 6 PERSONNES ◆ PRÉPARATION : 20 MIN ◆ REFROIDISSEMENT : 20 MIN ◆ CUISSON : 25 MIN

200 g de bloc de foie gras de canard
3 oignons rouges
20 cl de vin rouge
60 g de cassonade
2 cuil. à soupe d'huile
4 gousses de cardamome verte
1 cuil. à café de quatre-épices
quelques feuilles de roquette
sel, poivre du moulin.

★ Pelez et émincez les oignons. Faites-les suer 8 à 10 min dans une sauteuse dans 2 cuil. à soupe d'huile. Versez le vin rouge et ajoutez la cassonade, le quatre-épices et les graines pilées des gousses de cardamome.

★ Laissez réduire 10 à 12 min jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de liquide, en remuant de temps en temps. Laissez refroidir.

★ Coupez le foie gras bien froid en petites tranches et intercalez-les dans des cuillères japonaises avec le confit d'oignons. Salez et poivrez, décorez de quelques feuilles de roquette et servez.

Vin : sauternes.

LE PLUS Doublez les proportions du confit d'oignons et conservez-le au frais jusqu'à une semaine. Accompagnez-en un gibier, une terrine de viande ou un rôti froid.

Amuse-bouches tendance

COACHING DE PRO Soyez sûr de réussir ! Cette recette sera le cours de cuisine "live" proposé par L'ATELIER DES CHEFS le 8 décembre à 17 h. Pour la suivre, abonnez-vous aux cours live sur *live.cuisineactuelle.fr* et bénéficiez de deux mois de cours offerts !

Rêve D'OR

L'or comestible

Pour dorer vos recettes de fête, choisissez la feuille d'or pour pâtisserie (carnet de 25 feuilles de 4 x 4 cm). Ou bien optez pour le colorant alimentaire en spray (Scrapbooking, sur le site Patiwizz) qui pourra colorer gâteaux au chocolat, macarons ou fruits secs. Les paillettes d'or sont à saupoudrer ou à appliquer au pinceau. Si vous aimez la précision, la peinture dorée alimentaire sera facile d'emploi. Quant aux pépites de chocolat dorées, elles seront parfaites pour décorer le bord d'une assiette.

En vente sur les sites Cook-shop et Cookdeco.

Noix de saint-jacques aux girolles et cèpes

POUR 6 PERSONNES ◆ PRÉPARATION : 35 MIN ◆ CUISSON : 15 MIN

18 noix de saint-jacques
500 g de girolles
500 g de cèpes
3 endives
3 chicorées rouges
12 brins de cerfeuil
1 gousse d'ail
3 cuil. à soupe de graines de sésame (préalablement dorées à l'aide d'un colorant alimentaire or)
1,5 cuil. à soupe de vinaigre de xérès
30 g de beurre
6 cl d'huile d'olive
10 filaments de safran
sel, poivre.

★ Faites infuser les filaments de safran dans l'huile d'olive. Rincez et essuyez les noix de saint-jacques. Détachez les feuilles des salades (endives et chicorées), lavez-les et essorez-les. Coupez-les en chiffonnade. Nettoyez les girolles et les cèpes. Émincez les plus gros cèpes.

★ Faites revenir les girolles 2 min à la poêle dans 10 g de beurre pour qu'elles rendent leur eau. Égouttez-les puis faites-les sauter dans le reste de beurre avec les cèpes et l'ail pressé, sur feu vif.

★ Assaisonnez les noix de saint-jacques des deux côtés. Faites chauffer la moitié de l'huile safranée dans une grande poêle. Saisissez-y les saint-jacques à feu vif, 30 secondes par face. Coupez-les en fines tranches.

★ Mélangez dans un bol le vinaigre avec du sel, du poivre et le reste de l'huile safranée. Assaisonnez-en la chiffonnade et disposez sur les assiettes avec les saint-jacques tranchées et les champignons. Parsemez les saint-jacques de pluches de cerfeuil et les bords d'assiette de sésame doré. Servez aussitôt.

Vin : meursault.

CONSEIL Utilisez des saint-jacques fraîches, sinon faites-les décongeler dans du lait.

Salade grand chic

La note dorée du safran fait de l'effet sur ce mélimélo de fête tout léger.

Magrets de canard sauce poivre vert

POUR 6 PERSONNES ◆ PRÉPARATION : 25 MIN ◆ CUISSON : 30 MIN

3 beaux magrets de canard
6 pommes
40 g de grains égouttés de poivre vert
10 cl de calvados
20 cl de bouillon de volaille
20 cl de crème liquide
1 cuil. à café de thym séché
sel.

★ Faites griller légèrement les grains de poivre à la poêle, versez-y le calvados et faites réduire de moitié. Versez le bouillon et laissez mijoter 10 min. Ajoutez la crème et poursuivez la cuisson 5 min. Rectifiez l'assaisonnement, réservez au chaud.

★ Pelez les pommes, épépinez-les et coupez-les en tranches d'environ 5 mm d'épaisseur. Incisez la peau des magrets en croisillons. Saisissez-les 4 à 5 min côté peau à la poêle, sur feu vif. Retournez-les et poursuivez la cuisson 4 min. Laissez-les reposer 10 min dans du papier d'aluminium.

★ Videz presque toute la graisse de la poêle. Faites-y sauter les lamelles de pomme en les saupoudrant d'un peu de thym.

★ Coupez les magrets en tranches avec un couteau bien aiguisé et disposez-les sur des assiettes chaudes. Garnissez de pommes dorées et nappez de sauce au poivre vert.

Vin : fronsac (bordeaux).

Pavé au miel, glace au pain d'épice

POUR 6 PERSONNES ◆ PRÉPARATION : 35 MIN
CONGÉLATION : 40 MIN ◆ CUISSON : 1 H 05

140 g de chocolat noir
100 g de chocolat blanc
160 g de farine, 6 œufs
100 g de poudre d'amandes
1/2 paquet de levure chimique
30 g de cacao amer
100 g de miel liquide
240 g de sucre en poudre
20 cl de crème liquide
100 g de beurre demi-sel
50 cl de lait, 5 jaunes d'œufs
2 tranches de pain d'épice
1 bâton de cannelle
1/2 cuil. à c. de quatre-épices.

★ Pour la glace, chauffez le lait avec le quatre-épices et la cannelle. Fouettez les jaunes avec 100 g de sucre. Versez le lait bouillant, mélangez. Reversez dans la casserole, faites épaissir à feu doux. Filtrez dans un saladier, mixez avec le pain d'épice. Laissez refroidir, puis faites prendre en sorbetière.

★ Allumez le four th. 5-6 (160 °C). Faites fondre 60 g de chocolat noir au bain-marie. Fouettez les œufs avec le miel et 140 g de sucre. Ajoutez chocolat fondu, farine, poudre d'amandes, levure et cacao. Mélangez. Incorporez la crème et le beurre fondu. Versez dans un petit moule rectangulaire antiadhésif et enfournez 40 à 45 min. Laissez tiédir.

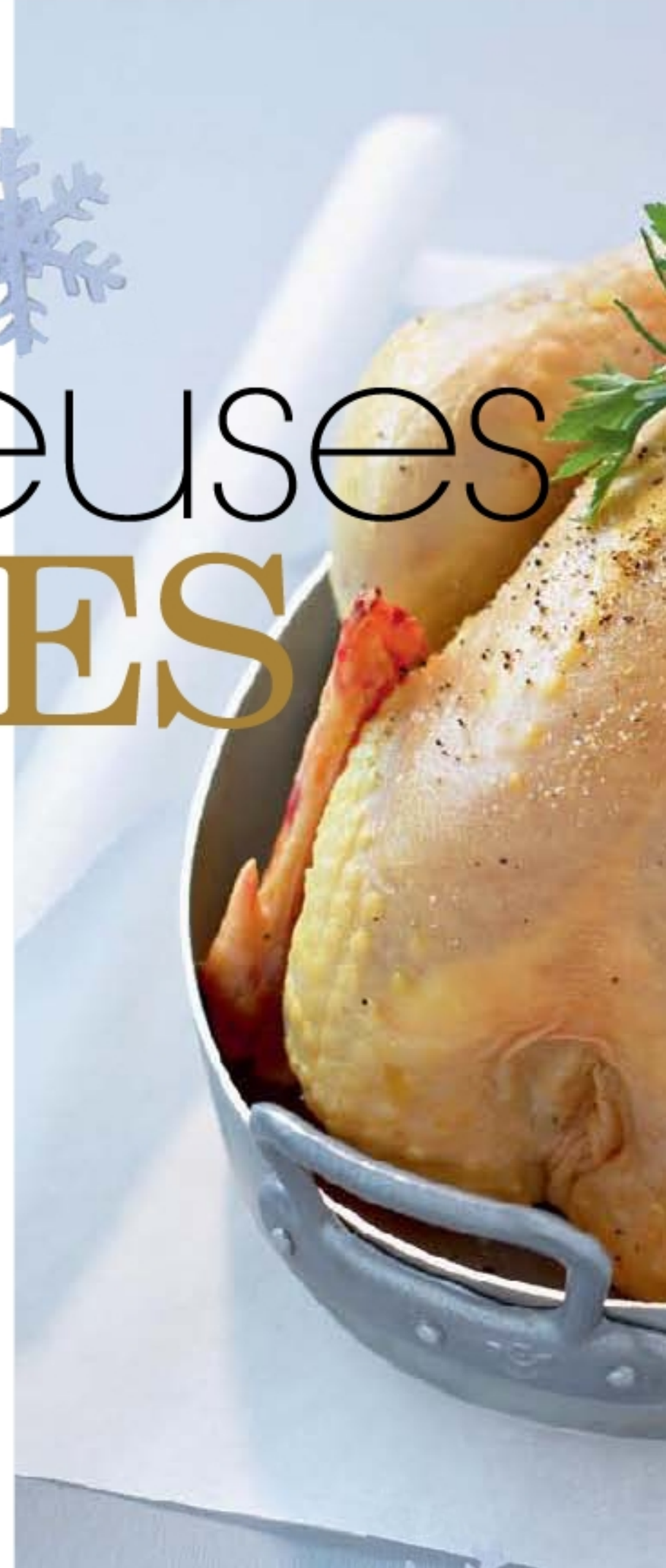
★ Faites fondre séparément le chocolat blanc et le reste du noir. Remuez 30 secondes. Versez les chocolats en les alternant sur une plaque tapissée de papier. Laissez durcir au frais, cassez en morceaux triangulaires pour former les sapins.

★ Coupez le gâteau en pavés de 4 x 10 cm. Garnissez d'une boule de glace au pain d'épice et d'un sapin en chocolat.

Vin : gewurztraminer.

Pleins FEUX

Somptueuses VOLAILLES



Quand la basse-cour s'invite pour nous aider à composer une table de roi, dindes, chapons ou poulardes doivent être bien élevés !

Dans l'idéal, l'achat d'une volaille de fête se fait trois à quatre jours avant le repas, le temps de laisser les chairs se détendre avant la cuisson. Si vous préférez le boucher ou le volailler à la grande surface, ce qui vous permettra d'acheter la bête avec ses abats (utiles pour les farces), mieux vaut passer commande.
Côté poids, comptez environ 300 g par personne, sauf si la volaille est destinée à être farcie. Dans ce cas, 250 g suffiront.
Une précaution : dès le retour des courses, retirez l'emballage et serrez le volatile dans un torchon propre avant de le mettre au frais. Enfin, pour que ces volailles d'exception restent tendres, mieux vaut qu'elles ne cuisent ni trop fort ni trop longtemps, environ 45 minutes par kilo à 150 °C, et plutôt au four qu'à la broche.

Quelle qualité ?

Pourquoi lésiner le soir du réveillon ? Aux volailles de batterie, préférez celles qui ont connu les joies de la vie au grand air ! C'est le cas des produits label Rouge, bio et AOC, ce dernier label étant exclusivement réservé aux volailles de Bresse, qui représentent vraiment le top de la qualité.

Plus joli, bien parfumé

Au lieu de cacher les baies roses, les herbes ou les lamelles de truffe à l'intérieur de la volaille, mettez-les directement en valeur en les glissant sous la peau à l'aide de la lame d'un couteau pointu et bien aiguisé.

Le chapon, vedette festive

Ce poulet mâle, castré puis engraissé, est la volaille la plus consommée durant les fêtes.
Goût : une chair persillée, moelleuse et fine.
Meilleure amie : la truffe.
Poids moyen : 2,5 kg à 3,5 kg en général, il peut atteindre 6 kg.
Convives : 6 à 10.
Tarif : de 9 à 11 € le kg.
Conseil : placez les épices et l'assaisonnement à l'intérieur du chapon avant de le farcir, car sa peau est "étanche".

NOTRE CHOIX

Le chapon de Bresse AOC
Il est la seule volaille à bénéficier d'une appellation d'origine contrôlée. Et pour cause, il lui faudra neuf mois d'élevage en plein air dans les meilleures conditions pour arriver à ce niveau d'excellence gastronomique.
■ *Poids moyen 4 kg, de 25 à 40 € le kilo selon la région. Bouchers-volaillers et points de vente sur le site Poulet de Bresse.*

La poularde, très raffinée

Cette jeune poule a été engraissée avant sa première ponte. Elle sera parfaite pour une fête en petit comité.
Goût : une viande nacrée, fine et vraiment très tendre.
Meilleur ami : le foie gras.
Poids moyen : de 1,2 à 2 kg, peut atteindre 2,5 kg.
Convives : 4 à 6.
Tarif : entre 7 et 10 € le kg.
Notre conseil : pour lui éviter de perdre sa graisse et son moelleux, commencez par pocher la poularde une vingtaine de minutes dans un bouillon et réduisez d'autant la cuisson au four.

NOTRE CHOIX

La poularde fermière du Gers label Rouge
Une souche rustique à croissance lente, nourrie exclusivement de végétaux, qui dispose de 120 jours pour développer ses saveurs.
■ *Environ 10 € le kg, dans les grandes surfaces.*

■ Adresses en fin de numéro

Réussir la découpe

Il serait vraiment dommage de gâcher tout votre travail en démembrant maladroitement une aussi belle bête. Pour un travail élégant, procédez pas à pas en cinq étapes.

1 Sortir la volaille du plat, et après avoir laissé couler le liquide, la poser sur la planche à découper. Se munir d'une fourchette et d'un couteau à lame longue et bien aiguisée.

2 Séparer les cuisses. Pour cela, on pique la fourchette dans le pilon et on écarte doucement la cuisse pour tendre la peau. On coupe entre cuisse et corps jusqu'à l'articulation, puis on tire doucement. Si cela ne vient pas, prendre un petit couteau ou une cisaille adaptée. On procède de même pour séparer la cuisse du pilon.

3 Détacher les blancs tout en haut, puis le long de la carcasse en glissant le couteau horizontalement.

4 Séparer les ailes en piquant la fourchette dans la partie supérieure de l'aile, puis en écartant. On procède ensuite comme avec les cuisses.

5 On n'oublie pas les restes. La chair encore accrochée à la carcasse s'enlève simplement à la main.

Le chapon de pintade, un régal original

Ce pintadeau castré et nourri de céréales puis de produits laitiers rappelle les saveurs du gibier.

Goût : une chair fondante, légèrement persillée, des saveurs "nobles".

Meilleurs amis : les épices.

Poids moyen : de 1,8 à 2,2 kg, peut atteindre 3 kg.

Nombre de convives : 6 à 8.

Tarif : de 12 à 16 € le kg.

Notre conseil : pour qu'il soit plus tendre : un ou deux petits-suisses à l'intérieur avant cuisson.

NOTRE CHOIX

Le chapon de pintade fermier label Rouge St Sever

Nourri de maïs et de produits laitiers, élevé durant au moins 154 jours, cet "autre" chapon un peu corsé se prête très bien aux mariages sucrés-salés.

■ *15 à 16 € env. le kg, en GMS.*

L'oie, viande de caractère

Une belle alternative au chapon et à la dinde, impeccable avec les recettes typées "terroir".

Goût : viande brune, moelleuse, à la saveur un peu rustique.

Meilleur ami : le chou.

Poids moyen : de 3 à 4 kg, mais peut atteindre 6 kg.

Nombre de convives : 8 à 12.

Tarif : de 11 à 12 € le kg.

Notre conseil : avec l'oie, la saveur varie sensiblement selon les morceaux, pensez à répartir un peu de filet et de cuisse dans chaque assiette.

NOTRE CHOIX

L'oie fermière de Loué label Rouge

Elle a une chair bien moelleuse, avec un goût prononcé. C'est une manière originale de sortir les grandes tablées des sentiers battus.

■ *Environ 3,5 kg, 12 € le kg, en grandes surfaces.*

La dinde, familiale et traditionnelle

Contrairement aux idées reçues, la dinde n'est pas sèche si on la fait cuire en respectant certaines règles de cuisson.

Goût : une viande dense mais très tendre, à la saveur délicate.

Meilleur ami : le marron en garniture.

Poids moyen : de 3 kg à 3,5 kg, peut atteindre 5 kg.

Nombre de convives : 8 à 10.

Tarif : de 9 à 11 € le kg.

Conseils : pour qu'elle soit moelleuse, démarrez la cuisson sans préchauffage. Laissez de l'eau dans le four, dans un ramequin par exemple, et augmentez la température les 15 dernières minutes pour dorer la dinde.

NOTRE CHOIX

La dinde fermière des Landes label Rouge

Bien nourrie de céréales et de végétaux, elle est élevée en liberté durant 5 mois, en petits groupes, dans la forêt landaise.

■ *Env. 3 kg, 10,90 €/kg, en GMS.*

Réalisation : P. Roumégoux

Carte DES VINS

Grands CRUS

1. DÉLICAT

Peut-être pas le plus complexe des aloxe-corton, mais la délicatesse, la finesse et le délié de sa chair, ainsi que son parfum de framboise, en feront un compagnon fort courtois pour votre dinde rôtie et sa sauce aux airelles.

■ *Aloxe-corton 2009, Reine Pédauque,* ***17 €,*** *Monoprix.*

2. NOBLE

Un grand châtelain à la bonne éducation, ni tapageur ni démonstratif. Avec son élégance gourmande et ses notes de truffe, de moka et de fruits mûrs, il mérite d'être servi en carafe avec une belle pièce de bœuf.

■ *Saint-émilion grand cru 2009, Château La Bienfaisance,* ***17 €,*** *Monoprix Gourmet.*

3. PAPAL

Vignoble apprécié par les papes, l'Abeille est présente sur le blason des papes Barberini : ce vin a vraiment du flacon ! Notes d'épices, de cuir, de fruits cuits, chair glissante, riche et délicate : il aimera un beau gibier.

■ *Châteauneuf-du-pape 2008, Vignoble Abeille,* ***22 €,*** *Simply Market, Système U.*

4. ÉLÉGANT

C'est le bourgeois de la rive droite bordelaise… tout de tweed habillé, parfumé à la cerise noire et au poivre noir, au langage châtié, franc et éduqué ! Il sera l'invité parfait pour escorter un canard au sang.

■ *Médoc 2009 cru bourgeois, Château Haut-Maurac,* ***17 €,*** *Monoprix.*

5. TRUFFÉ

Si minervois ne vous fait pas encore rêver, ne tardez pas, car il n'y en aura pas pour tous, de ce joli 2002 ! Il a la patine qu'offre l'âge, avec ses notes de truffe, sa chair déliée à la trame délicate. Un bœuf en sauce Périgueux s'impose.

■ *Minervois 2002, Jardin secret, Château Tour Boisée,* ***20 €,*** *Inno.*

6. SOLAIRE

D'un grenat à reflets violets, au nez parfumé à la cerise noire et aux herbes de garrigue, ce rasteau ne cache pas ses couleurs de raisin mûri au soleil rhodanien. Sa bouche charnue, ronde et épicée adorera un bœuf en croûte ou aux épices.

■ *Rasteau 2010, Ortas,* ***7 €,*** *Carrefour.*

petits PRIX

Des rouges intenses venus de prestigieux vignobles, à un prix raisonnable. C'est Noël !

7. ETOILÉ

Il honore les caves des restaurants étoilés de sa présence, le côte-rôtie. Sur votre table, il sera la star avec ses notes de framboise et de mûre et sa chair pulpeuse très joliment élevée. Carafez-le et servez-le sur un filet de biche.

■ *Côte-rôtie 2010, Dauvergne Ranvier,* ***25 €,*** *Carrefour.*

8. SECRET

Encore discrète, cette appellation sera demain une grande. Carafez ce vin et découvrez sa garrigue, son poivre, son chocolat, sa chair riche et fraîche. Osez un lièvre à la royale.

■ *Pic-saint-loup 2010 vieilles vignes, terroir de La Gravette,* ***5,70 €,*** *Système U, Carrefour Market, Casino.*

9. VÉNÉRABLE

Le temps a fait son œuvre sur ce rivesaltes. Il force le respect par son bouquet immense de moka, zeste d'orange et grillé. Sa chair est très parfumée, caressante et fraîche. Un doigt sur la bûche au moka et un autre avec le café !

■ *Rivesaltes ambré bio 1999, Domaine Cazes,* ***19 €,*** *Monoprix.*

10. MAGIQUE

Créateur de ces sorcières, Hervé Bizeul est un magicien ! Avec leur robe violine, leur nez finement épicé et fruité, leur bouche ronde, agréable et fraîche, elles prendront leur vol avec un canard gras et bien juteux ou avec un chapon rôti.

■ *Côtes-du-roussillon 2011 Les Sorcières, Clos des Fées,* ***12 €,*** *Casino.*

11. SOLIDE

Il a de la robe, du nez, de la chair et de la poigne ! Ce n'est pas un vin de mauviette, mais pas pour autant de docker, car il n'y a rien de vulgaire ni de rustique chez lui. Mariage de caractère avec votre pintade ou votre oie de Noël.

■ *Madiran 2009, Tour Bouscassé,* ***10 €,*** *Repaire de Bacchus.*

12. FIER

Robe rubis et nez de fruits rouges et de tabac, grain fin, tanins fruités et finale parfumée, voilà un bergerac tout en chair tendre qui n'a rien à envier à ses voisins bordelais. Poularde, bœuf, dinde ou oie... il fera honneur à votre plat de fêtes.

■ *Bergerac 2010, Château Laulerie,* ***7,70 €,*** *Nicolas.*

Réalisation : Valérie de Lescure

Carte ORANGE

Deps et

Délice des sous-bois

Parsemez le plat de feuilles de sarriette ou de thym frais, juste avant de servir.

Champagne à la crème de mandarine

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 5 MIN

★Répartissez 6 cuil. à café de **crème de mandarine** dans 6 verres à cocktail préalablement rafraîchis.

★Découpez 1 belle **mandarine** en fines tranches en réalisant une petite entaille sur la peau pour pouvoir la glisser sur le bord du verre à cocktail.

★Au moment de la dégustation, répartissez dans les verres 75 cl de **champagne brut** frappé en versant doucement sur la crème de mandarine.

LE BON CHOIX

La noix du ris de veau doit être bien ronde, ferme au toucher, rebondie, avec une chair brillante, rose clair et sans traces d'hématomes.

Pommes farcies aux ris

POUR 6 PERSONNES ◆ PRÉPARATION : 30 MIN ◆ TREMPAGE : 3 H

6 pommes rouges
300 g de ris de veau préparé par le boucher
300 g de mélange de champignons (surgelés)
1 petite carotte, 1 échalote
15 cl de crème fraîche
100 g de beurre
sel, mélange 5-baies du moulin.

★Faites dégorger le ris de veau 3 h dans de l'eau froide.

★Préchauffez le four à th. 6 (180 °C). Essuyez les pommes et taillez leur un chapeau aux deux tiers de hauteur, évidez-les délicatement. Cuisez-les 15 min au four dans un plat.

★Pelez, hachez l'échalote, pelez et coupez la carotte en rondelles. Faites-les revenir 5 min dans une cocotte avec 75 g de beurre. Ajoutez le ris de veau épongé, baissez le feu et cuisez 25 min en le retournant souvent. Filtrez le jus dès la fin de cuisson.

★Rincez, épongez les champignons puis faites-les sauter 5 min à feux doux dans le reste de beurre. Versez la crème

fantaisie

Mélanges sucrés-salés, associations de saveurs inspirées, cette année les festivités prennent de jolies couleurs toniques.

de veau

◆ CUISSON : 40 MIN

fraîche et laissez cuire pendant encore 2 min sur feu doux.

★ Coupez le ris de veau en dés, mélangez-les aux champignons et au jus. Assaisonnez de sel et de 5-baies, puis garnissez-en les pommes évidées. Servez-les aussitôt entourées du reste de farce et de sauce chaude.

Vin : chateauneuf-du-pape.

Bel effet visuel si on opte pour des ramequins et des assiettes de couleurs chaudes et vives.

Soufflés safranés de queues d'écrevisses

POUR 4 PERSONNES ◆ PRÉPARATION : 15 MIN ◆ INFUSION : 20 MIN ◆ CUISSON : 20 MIN

200 g de queues d'écrevisses décortiquées
6 œufs
30 cl de crème liquide
1 dose de safran en filaments
1/2 bouquet de ciboulette
sel, poivre.

★ Chauffez le four sur thermostat 6 (180 °C). Faites tiédir la crème liquide dans une petite casserole. Retirez du feu, ajoutez les filaments de safran puis laissez infuser pendant 20 min. Salez et poivrez.

★ Fouettez les œufs au batteur électrique en ajoutant la crème safranée et jusqu'à obtenir un mélange bien mousseux.

★ Répartissez les queues d'écrevisses dans 4 ramequins puis recouvrez du mélange safrané. Déposez-les dans un bain-marie rempli d'eau à mi-hauteur, enfournez 20 min.

★ Servez les soufflés chauds et décorés de ciboulette.

Vin : muscadet.

Si les soufflés dorent trop vite, recouvrez-les d'un papier sulfurisé. Surveillez la cuisson : celle-ci est parfaite une fois que le centre du soufflé ne tremble plus.

L'ASTUCE

Réalisez un fumet avec les têtes et les pattes des langoustines que vous pourrez ensuite congeler ou utiliser en base d'une soupe parfumée.

Prêt d'avance

Entrée ou plat, à servir avec du riz sauvage et une salade de jeunes pousses.

Langoustines aux poivrons et au citron confit

POUR 6 PERSONNES ◆ PRÉPARATION : 30 MIN ◆ CUISSON : 15 MIN

12 belles langoustines crues
2 poivrons orange
50 g de beurre demi-sel
1/2 citron confit
1 brin de sarriette (ou de thym-citron)
2 cuil. à soupe d'huile d'olive
2 pincées de noix de muscade râpée
1/2 cuil. à café de mélange 5-baies concassées
fleur de sel.

★ Pelez les poivrons avec un épluche-légumes. Coupez-les en deux et égrenez-les. Taillez la chair bien épongée en très fines lanières. Faites-les cuire 15 min environ dans une poêle beurrée sur feu doux, saupoudrés de la muscade râpée et de la moitié de la sarriette ciselée (réservez le reste pour le décor).

★ Étêtez les langoustines. À l'aide de ciseaux, découpez l'intérieur des queues pour détacher la chair en conservant le dernier anneau et les palmes de la carapace.

★ Mixez le citron confit avec l'huile d'olive. Versez le mélange dans une poêle bien chaude, faites-y sauter les queues de langoustines pendant 5 min environ, en les retournant et en surveillant bien leur coloration.

★ Répartissez les poivrons confits et leur jus de cuisson sur les assiettes de service, ajoutez deux queues de langoustines dans chacune, poudrez du mélange 5-baies et de fleur de sel. Décorez de brins de sarriette et servez aussitôt aux convives.

Vin : sancerre blanc.

Bouchées aux carottes

POUR 6 PERSONNES
MARINADE : 2 H

600 g de gigot d'agneau coupé en cubes réguliers
6 belles carottes
1 cuil. à soupe de miel
50 g de beurre
le jus d'1 citron
1/2 cuil. à café de graines de coriandre
20 feuilles de menthe
3 pincées de 4-épices
sel, poivre du moulin.

★ Rincez et épongez les feuilles de menthe. Mélangez le jus de citron avec les graines de coriandre finement concassées et le 4-épices dans un saladier. Ajoutez les cubes de gigot et mélangez soigneusement. Laissez mariner pendant au moins 2 h au réfrigérateur.

Saveurs à l'orientale

L'ALTERNATIVE

N'hésitez pas à remplacer l'agneau par du porc ou de la dinde, meilleur marché.

d'agneau et au miel

- PRÉPARATION : 20 MIN
- CUISSON : 20 MIN

★ Pelez, râpez les carottes. Faites-les cuire 10 min à la poêle avec 25 g de beurre, le miel et 3 cuil. à soupe d'eau, à couvert et sur feu doux.

★ Faites cuire les cubes d'agneau pendant 10 min dans une poêle avec le reste de beurre fondu en les retournant pour les faire dorer de tous côtés. Salez et poivrez.

★ Déposez chaque cube d'agneau sur 1 feuille de menthe. Comme pour les spaghettis, formez une grosse noix de carottes râpées avec une fourchette puis déposez-les sur les cubes d'agneau. Fixez avec une pique en bois, décorez de menthe ciselée, donnez un tour de moulin à poivre et servez aussitôt.

Vin : minervois.

Plat de résistance ou bouchées façon tapas, les plus affamés pourront doubler les quantités.

Soufflés glacés mangue-clémentine

POUR 6 PERSONNES ◆ PRÉPARATION : 30 MIN ◆ CUISSON : 20 MIN ◆ CONGÉLATION : 3 H

Complètement givré

300 g de chair de mangue
15 cl de jus de clémentine
2 cuil. à soupe de zestes de clémentine
300 g de sucre semoule
5 blancs d'œufs
25 cl de crème fleurette très froide
sel.

★ Tapissez 6 ramequins d'une collerette de papier sulfurisé dépassant d'environ 4 cm.

★ Faites confire les zestes de clémentine 10 min dans une petite casserole avec 5 cl d'eau et 100 g de sucre en ébullition. Égouttez-les avec une écumoire et renouvelez l'opération une nouvelle fois.

★ Chauffez 200 g de sucre et 7 cl d'eau dans une casserole. Stoppez la cuisson lorsque des bulles se forment à la surface et restent dans l'écumoire.

★ Mixez la mangue avec le jus de clémentine. Montez les blancs d'œufs en neige très ferme avec 1 pincée de sel. Ajoutez-y la purée de mangue et le sirop de sucre.

★ Montez la crème fleurette en chantilly et ajoutez-la à la préparation. Remplissez-en les ramequins jusqu'à 1 cm du haut du papier. Rangez-les bien à plat pendant au moins 3 h dans le congélateur.

★ Au moment de déguster, retirez la collerette de papier et décorez les soufflés de zestes de clémentine confits. Servez accompagné de tuiles aux amandes.

Vin : gewurztraminer vendanges tardives.

LE PLUS

Un dessert glacé plus tonique encore si vous le poudrez de sucre pétillant avant de le proposer aux convives.

Un joli bouquet final, exotique et gourmand.

Pleins FEUX

Petites FÊTES

Les saumons fumés

Du saumon fumé à très bas prix ? Cela existe ! Une bonne affaire ? Certainement pas ! Pour réussir votre menu de fête, fiez-vous aux signes de qualité.

● **En petit comité,** choisissez un saumon fumé label Rouge, assez cher, mais préparé dans les règles de l'art et moins gras. Sa date limite de consommation plus rapprochée (21 jours au lieu de 28) garantit une saveur franche et fraîche pendant toute la durée de consommation.

● **Vous recevez une grande tablée ?** Choisissez un saumon de marque de distributeur, plus économique. Mais optez pour le produit le plus cher de la gamme. L'emballage doit indiquer un salage au sel sec et préciser que le poisson n'a pas été congelé. Vérifiez également l'absence de bordures brunes à la périphérie des tranches, signe de parage bien fait.

● **Repérez les tranches avec des nervures bien espacées** et assez larges. Elles sont découpées dans la partie centrale du poisson, la meilleure. Et surtout, privilégiez les paquets affichant une date limite de consommation la plus éloignée possible. Le saumon fumé offre en effet une saveur et une texture nettement supérieures durant les deux premières semaines de sa commercialisation.

● **Des provenances pour tous les goûts.** Le saumon norvégien est assez gras et particulièrement fondant. L'écossais et l'irlandais, plus fermes, presque croquants, sont un peu moins riches en lipides. Depuis quelques années, les marques proposent des produits plus rares, de provenances lointaines (Patagonie, Alaska). Mais la saveur ne diffère guère.

● **Le saumon sauvage, nec plus ultra ?** Pas forcément ! Si vous avez l'habitude de manger du saumon d'élevage, toujours bien moelleux, vous pourriez être dérouté par une impression de sécheresse en bouche, car il est très peu gras à certaines saisons. Son goût est plutôt léger, tout en finesse.

● **Fumage à la ficelle, plus de caractère.** Pour plaire au plus grand nombre et mettre en avant des arguments d'ordres diététique et marketing, la plupart des saumons sont de moins en moins fumés et salés. Toutefois, quelques artisans fumeurs perpétuent un mode de fumage à l'ancienne, dit "à la ficelle". Vertical, il pénètre à cœur les filets et leur confère des arômes très particuliers. Bien dosé, il sait révéler le goût du poisson sans le masquer.

NOTRE SÉLECTION

1

1. FUMÉ À CHAUD

Préparé selon la tradition scandinave, ce saumon à la chair cuite à cœur, a gardé son épaisseur et offre une saveur typée, relevée par un mélange de poivre. Un régal en plat avec des pommes de terre tièdes et une sauce parfumée à l'aneth.

■ *Saumon Lax Varmrökt, 9,95 € les 400 g, magasins Ikea.*

2

2. UN BON ÉCOSSAIS

Salé au sel sec, bien paré et jamais congelé, ce saumon d'Écosse de bonne qualité, en plaque de 400 g, avec au moins 10 tranches, fait de l'effet à table.

■ *Saumon fumé d'Ecosse, 10,50 € les 400 g, Monoprix.*

3

3. DÉCOUPE DE PRO

Avec sa lame en Inox longue, large et alvéolée, ce couteau à jambon fait double emploi et peut également servir à la découpe fine des filets de saumon fumé, qu'ils soient préparés par vos soins ou achetés chez un artisan fumeur. Ce modèle est équipé d'une mitre en aluminium pour solidifier le manche.

■ *Couteau à jambon et saumon fumé, Sabatier, 52,50 €, grands magasins.*

■ Adresses en fin de numéro

de MER

Saumon fumé et œufs de poisson, autrefois si précieux, sont devenus plus courants. Nos conseils pour distinguer les bons produits… des autres.

Les œufs de poisson

Caviar, œufs de lump, il y en a pour toutes les attentes et toutes les bourses.

● **Les œufs de saumon** ont un goût marqué, voire corsé, ce qui est généralement apprécié. Ils sont bien meilleurs que les œufs de truite et coûtent à peine plus cher : on en trouve à partir de 8 € les 100 g. Ils proviennent de saumons sauvages et les marques vendues en grandes surfaces offrent une qualité convenable. Avant d'acheter, vérifiez à travers le bocal : si les œufs ont rendu du jus, ils sont trop matures et ont été écrasés.

● **Les œufs de truite** ont une saveur plus légère et moins extraordinaire que les œufs de saumon. Leur consistance ferme les rend glissants sous la dent et parfois difficiles à croquer. Mais ce petit défaut se fait avantage lorsqu'on les utilise en décor. On les glisse dans les terrines de la mer en gelée, les verrines et les salades, où ils peuvent être remués sans ménagement.

● **Les œufs de lump,** parfois décriés, ont pourtant leurs amateurs. Les enfants, en particulier, sont séduits par leur contraste de couleurs. Les œufs de lump apportent à petit prix une note festive à vos apéritifs. Et si vous les modernisiez ? Oubliez les canapés bicolores. Essayez-les plutôt à la façon d'un condiment sur un œuf à la coque, dans un tartare de poisson ou de veau, une gelée acidulée pour les huîtres… Leurs colorants ne sont pas très naturels, mais comme on n'en mange que très occasionnellement, il n'y a pas lieu de s'inquiéter.

● **Les œufs de poisson volant,** très populaires au Japon, sont connus en France depuis quelques années. Petits, ils roulent agréablement sous la dent et arborent des couleurs étonnantes, totalement artificielles. Rouges, verts, noirs, jaunes et même fluo, ils peuvent être parfumés au gingembre, au wasabi… Amusant !

● **Et le caviar ?** Le caviar sauvage est interdit à l'exportation. Celui qu'on trouve en France est donc obligatoirement issu d'élevages… ou de la contrebande ! Son prix est toujours élevé et sa qualité, en progression, reste inégale. Au-delà de l'espèce d'esturgeon sélectionnée et de ses conditions d'élevage, le savoir-faire et la maturation donnent au caviar son goût si particulier. En la matière, la prudence est de mise : mieux vaut acheter en très petite quantité dans un premier temps afin de s'assurer que les saveurs sont bien au rendez-vous.

Réalisation : Valérie Bestel

NOTRE SÉLECTION

1

1. SAVOUREUX

Le bocal en verre préserve bien ces œufs de saumon sauvage du Pacifique. Ils ont une fraîcheur irréprochable et une saveur bien concentrée. On aime leur prix raisonnable.

■ *Œufs de saumon, 8,60 € les 90 g, Casino.*

2

2. PAS BANAL

D'un beau vert émeraude, ces petits œufs de poisson sont finement croquants et relevés d'une pointe de wasabi. À déguster sur des mini blinis avec un bloody mary ou un dry Martini.

■ *Œufs de poisson volant aromatisés au wasabi, Dom Petroff, 8 € les 50 g, en GMS.*

3

3. CAVIAR TYPÉ

Issu d'esturgeons élevés à l'entrée du bassin d'Arcachon, ce caviar offre une sélection spéciale de la marque, qui l'affine pendant plusieurs mois en chambre froide pour un goût affirmé évoquant celui du caviar sauvage.

■ *Caviar Ébène, 80 € les 30 g, Caviar de France.*

Boule de CRISTAL

Jeux de

Homards rafraîchis et sauce acidulée aux agrumes

POUR 4 PERSONNES ◆ PRÉPARATION : 40 MIN ◆ CUISSON : 12 MIN

4 homards crus de 350 g environ
1 citron vert, 1 orange bio
20 cl de vin blanc
15 cl de crème liquide très froide
1 sachet de bouillon de coquillages Ariaké
1 g d'agar-agar (magasins bio)
80 g de mesclun
4 cuil. à soupe d'huile d'olive
sel, poivre du moulin.

★ Portez à ébullition de l'eau avec le vin blanc et le sachet de bouillon de crustacés dans un très grand faitout, ou deux plus petits. Plongez-y les homards la tête la première et laissez cuire 10 min. Égouttez-les tête en bas. Mesurez 25 cl de bouillon, transvasez dans une casserole et mélangez avec l'agar-agar.

★ Portez à frémissements durant quelques secondes le bouillon. Versez-le en couche fine dans 4 assiettes de présentation puis laissez prendre au réfrigérateur.

★ Tronçonnez les homards décortiqués en médaillons, sortez la chair des pinces. Râpez finement le zeste de l'orange en filaments. Fouettez la crème liquide très froide en chantilly. Incorporez 2 cuil. à soupe de jus et le zeste râpé de l'orange puis ajoutez le jus d'1/2 citron vert. Salez et poivrez au moulin.

★ Assaisonnez le mesclun avec le jus d'1/2 citron vert, l'huile d'olive, du sel et du poivre. Répartissez-en une petite poignée sur la gelée prise. Disposez le homard tranché et badigeonnez d'huile au pinceau pour faire briller. Garnissez de sauce et décorez du reste de zeste.

Vin : meursault blanc.

Entrée fraîcheur

LA CUISSON

Cuire les homards avec les pinces attachées. Le temps de cuisson se compte dès reprise de l'ébullition.

La gelée fait office d'écrin scintillant pour cette recette vraiment toute simple.

lumière

Mise en scène toute en transparence et blanc épuré pour ces vedettes du réveillon qui jouent les bijoux gourmands.

Noël brille de mille cristaux

Finesse et délicatesse font la magie givrée de la table de fête. Côté déco, on recouvre une nappe blanche d'un métrage d'organdi froncé à la machine, qu'on rehausse de guirlandes de perles, de strass ou de nacre. Dans les photophores transparents se reflète la flamme de discrètes bougies blanches calées par une pluie de minibilles de polystyrène comme autant de petits flocons. Côté vaisselle, du blanc pur, de l'argent, des effets de givre et des couverts en résine façon glaçons.

LE REPOS

On estime que le temps de repos doit être égal à celui de la cuisson pour obtenir une viande tendre et juteuse. Ajoutez dans la sauce le jus rendu durant ce repos.

Plat express

Vin : hermitage rouge.

Tournedos de biche au poivre rouge, crème de céleri

POUR 4 PERSONNES ◆ PRÉPARATION : 25 MIN ◆ CUISSON : 20 MIN

4 tournedos de biche
1 céleri-rave
1 l de lait, 100 g de crème épaisse
145 g de beurre
1 botte d'asperges vertes
5 cl de cognac
4 grandes tranches de pain de mie
3 cuil. à soupe de fond de veau déshydraté
2 cuil. à soupe d'huile d'olive
1 pincée de muscade râpée
1 cuil. à soupe de baies roses écrasées
sel, poivre du moulin.

★Cuisez le céleri épluché et taillé en cubes dans le lait salé, poivré et parfumé de muscade. Égouttez et passez au moulin avec un peu de lait et la crème. Réservez au chaud. Cuisez les asperges 5-7 min à la vapeur pour les garder un peu croquantes.

★Taillez un rond à l'emporte-pièce dans les tranches de pain de mie. Beurrez-les des deux côtés, dorez sous le gril du four des deux côtés.

★Entre-temps, poêlez les tournedos dans l'huile en commençant à feu très vif, 2 à 4 min sur chaque face, selon la cuisson désirée. Réservez-les au chaud dans du papier d'alu.

★Déglacez la poêle avec le cognac. Donnez un bouillon, ajoutez le fond de veau dilué dans 30 cl d'eau chaude. Faites réduire de moitié. Hors du feu, ajoutez 100 g de beurre, fouettez jusqu'à ce qu'il fonde. Ajoutez 1 pincée de baies roses écrasées.

★Présentez les tournedos sur les tranches de pain toastées, nappez de sauce. Servez avec la purée poudrée du reste de baies roses et les asperges poêlées 2 min au beurre.

Boule de CRISTAL

Saint-jacques et leur purée de panais

POUR 4 PERSONNES ◆ PRÉPARATION : 30 MIN ◆ CUISSON : 25 MIN

12 noix de saint-jacques
500 g de panais
1 fine tranche de jambon fumé
50 g de beurre
15 cl de crème épaisse
40 g de parmesan en copeaux
40 g de parmesan râpé
1 cuil. à soupe de fumet de crustacés déshydraté
100 g de noisettes en poudre
quelques brins de persil plat
sel, poivre du moulin.

★ Pelez les panais, coupez-les en morceaux et faites-les cuire 10-12 min à la vapeur, jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Écrasez-les et incorporez suffisamment de crème pour avoir une purée onctueuse. Émincez très fin le jambon et faites-le croustiller dans une poêle antihadésive.

★ Salez et poivrez les saint-jacques. Étalez la poudre de noisettes mêlée au parmesan râpé dans une assiette et pressez-y une face des saint-jacques. Poêlez les saint-jacques 2 min dans le beurre chaud sur feu vif, en commençant par la face au noisettes-parmesan.

★ Déglacez la poêle avec le fumet de crustacés délayé dans 10 cl d'eau chaude puis laissez bouillir 1 min. Répartissez la purée dans les assiettes préchauffées, ajoutez 3 noix de saint-jacques et entourez-les de jus. Décorez de persil et de copeaux de parmesan.

Vin : savennières blanc.

LE FUMET

Si vous utilisez des saint-jacques entières, préparez votre fumet : faites bouillir les barbes avec 1 bouquet garni, 1 carotte et 1 oignon, 30 min dans 1 l d'eau.

Craquante mise en bouche

Fondantes en bouche dans leur délicate robe noisettes-parmesan.

Pressée aux

POUR 4 PERSONNES
CUISSON : 2 H

1,2 kg d'épaule d'agneau désossée
1 oignon, 1 carotte
8 grosses échalotes
1 cuil. à soupe de fond de veau déshydraté
1 cuil. à soupe de sucre
50 g de beurre
4 cuil. à soupe de ciboulette ciselée
2 cuil. à soupe d'huile d'olive
sel, poivre du moulin.

Pour la marinade

2 carottes en rondelles
1 oignon piqué de 3 clous de girofle
2 gousses d'ail
5 cl de vinaigre de cidre
75 cl de pinot gris d'Alsace
1 cuil. à soupe de baies de genièvre écrasées
1 bouquet garni (thym, laurier, persil)
sel, 1 cuil. à café de poivre en grains.

★ Taillez la viande en cubes de 3 cm. Placez-les dans un saladier avec les ingrédients de la marinade. Réfrigérez 24 h. Égouttez, épongez la viande.

Réalisable à l'avance

LA SAUCE

Dès la sauce prête, ajoutez-lui 1 noix de beurre et remuez-la sur feu doux pour qu'il fonde. Elle sera alors bien brillante.

d'agneau échalotes

◆ **PRÉPARATION : 25 MIN**
◆ **MARINADE : 24 H**

★ Faites colorer la viande à la cocotte avec l'huile. Remplacez par l'oignon et la carotte émincés, faites-les dorer puis replacez la viande. Mouillez avec la marinade et ses aromates, salez et poivrez. Couvrez, laissez mijoter 2 h à feu doux.

★ Pelez les échalotes. Coupez-les en deux dans la longueur. Mettez-les dans une casserole sur une seule couche, salez, ajoutez le sucre et le beurre puis mouillez d'eau à hauteur. Faites bouillir jusqu'à ce que les échalotes commencent à caraméliser. Gardez au chaud ou réchauffez doucement si nécessaire.

★ Réchauffez aussi la viande si besoin. Effilochez-la viande et réservez-la au chaud. Filtrez le jus de cuisson, faites-le réduire de moitié sur feu vif. Incorporez le fond de veau dilué dans 10 cl d'eau et portez à ébullition jusqu'à ce que le jus devienne sirupeux. Goûtez, salez et poivrez au moulin selon vos goûts.

★ Déposez les échalotes et la viande dans un cercle sur les assiettes de service chaudes. Entourez de sauce, ôtez le cercle. Décorez de ciboulette ciselée.

Vin : un pinot gris d'Alsace.

Purée truffée ou poêlée de marrons, l'agneau longue cuisson aime les garnitures corsées.

Bûche chocolat, cerise & tonka

POUR 6 PERSONNES ◆ PRÉPARATION : 1 H ◆ CUISSON : 20 MIN ◆ REPOS : 24 H

75 g de poudre d'amandes
2 œufs entiers + 2 blancs
25 g de beurre fondu
75 g de farine tamisée
75 g de sucre glace
25 g de sucre semoule.

Pour le sirop

50 g de sucre, 5 cl d'amaretto.

Pour la garniture et le décor

300 g de chocolat noir
40 cl de crème liquide entière
1 fève tonka, cacao en poudre
150 g de confiture de cerises allégée en sucre.

★ Mêlez la poudre d'amandes avec le sucre glace. Incorporez les œufs entiers, la farine et le beurre, puis les blancs montés en neige ferme avec le sucre. Étalez la pâte régulièrement sur une plaque doublée de papier sulfurisé. Faites cuire 8 min au four chauffé th. 7-8 (220 °C). Retournez le biscuit et posez dessus un torchon humide. Laissez refroidir.

★ Faites bouillir le sucre additionné de 5 cl d'eau, ajoutez l'amaretto et laissez refroidir. Décollez le papier sulfurisé. Imbibez généreusement le biscuit de sirop à l'aide d'un pinceau.

★ Faites fondre le chocolat cassé en morceaux dans la crème avec 3-4 râpures de tonka sur feu doux. Transvasez dans un saladier et laissez refroidir.

★ Battez la crème au chocolat froide au fouet électrique pour qu'elle mousse et double de volume. Étalez la confiture en couche très fine sur le biscuit imbibé, puis la moitié de la crème chocolat sur le biscuit, roulez et emballez-le bien serré dans un film. Placez au réfrigérateur.

★ Déballez délicatement le biscuit. Couvrez la bûche de crème au chocolat et décorez de billes en sucre argentées.

Vin : maury.

LE GLAÇAGE

Le plus simple pour glacer une bûche : prendre la crème dans la main puis la passer lentement sur le gâteau.

Grand classique

Bûche sans embûches et joliment inspirée par la délicieuse forêt-noire.

ROUGE *passion*

Aux du Père Noël

Vacherin aux trois parfums

POUR 6 PERSONNES ◆ PRÉPARATION : 20 MIN ◆ CUISSON : 1 H

50 cl de sorbet à la mangue
50 cl de sorbet à la fraise
50 cl de sorbet à la noix de coco
2 blancs d'œufs
60 g de sucre semoule
60 g de sucre glace
100 g de confiseries (décor).

★ Chauffez le four à th. 4 (120 °C). Montez les blancs d'œufs en neige molle. Incorporez le sucre semoule en continuant de fouetter pour obtenir une neige bien ferme, lisse et brillante. Ajoutez délicatement le sucre glace avec une spatule.

★ Formez des noix de meringue à l'aide d'une cuillère sur une plaque de cuisson tapissée de papier sulfurisé. Enfournez et réglez aussitôt le four sur th. 3-4 (100 °C). Faites cuire les meringues 1 h puis éteignez le four et laissez-les sécher jusqu'à complet refroidissement.

★ Entreposez un moule d'1,5 litre 1 h au congélateur. Remplissez-le en alternant les 3 sorbets par couches et en incrustant des meringues au centre (réservez-en une pour le décor). Conservez dans le congélateur jusqu'au service.

★ Concassez grossièrement la dernière meringue. Démoulez le vacherin sur le plat de service puis décorez-le de miettes de meringue et de quelques confiseries. Attendez 15 min avant de le servir pour une consistance parfaite.

Vin : champagne rosé.

LE SERVICE

Placez le vacherin 40 min au réfrigérateur (plutôt que 15 min à température ambiante) avant de le servir aux convives.

Simplissime

Le temps presse ? Utilisez des meringues du pâtissier.

couleurs

On assortit son menu et sa déco à l'habit rouge de l'homme au traîneau volant. Et on lui garde une petite part !

Ma table rouge

Traditionnellement associé à Noël, le rouge symbolise la passion, le feu et le solstice d'hiver. Choisir cette couleur, c'est privilégier la chaleur et la convivialité. On peut miser sur le rouge intégral : nappes et serviettes écarlates et vaisselle assortie pour habiller la table. Ou choisir une version plus light : fleurs rouges, houx aux baies vermeilles, photophores ou boules rouges sur fond clair, uni et discret, tant pour la vaisselle que la parure de la table du réveillon.

Foie gras poêlé aux fruits des bois

POUR 4 PERSONNES ◆ PRÉPARATION : 10 MIN ◆ CUISSON : 10 MIN

8 petites escalopes de foie gras
300 g de fruits rouges mélangés (cassis et groseilles)
10 cl de pineau des Charentes blanc
sel, poivre du moulin.

★ Faites colorer les escalopes de foie gras dans une poêle antiadhésive chaude, sur les deux faces, sans matière grasse. Déposez-les sur une grille, salez et poivrez-les généreusement au moulin.

★ Versez le pineau dans la poêle, portez à ébullition en grattant les sucs. Ajoutez les fruits, faites bouillir 1 min. Placez les escalopes sur les assiettes avec les fruits et le jus de cuisson. Poivrez et servez.

Vin : pineau des Charentes ou porto rouge.

LA CUISSON

On improvise cette recette avec des fruits surgelés et cuits encore gelés. On fait dorer le foie gras et on laisse s'évaporer un peu le jus des fruits.

Ultra rapide

En finition, on décore l'assiette d'une traînée de poudre de cannelle.

Cappuccino de potiron au chèvre

POUR 6 PERSONNES ◆ PRÉPARATION : 30 MIN ◆ CUISSON : 20 MIN

1 kg de chair de potiron
30 cl de lait
15 cl de crème liquide très froide
150 g de fromage de chèvre frais
30 cl de bouillon de volaille
1/2 cuil. à café de piment d'Espelette
cannelle, muscade, sel.

★ Placez le potiron taillé en dés dans une cocotte avec le lait, le bouillon et 1 bâton de cannelle. Assaisonnez de sel et de muscade, cuisez 20 min à petit feu.

★ Entre-temps, mélangez le chèvre avec la crème liquide. Assaisonnez de piment d'Espelette et de sel. Fouettez le mélange au batteur électrique jusqu'à ce qu'il soit ferme et mousseux.

★ Mixez la soupe après avoir ôté la cannelle. Goûtez, salez si besoin, versez dans 6 verres hauts. Décorez d'une rosace de crème au chèvre et de piment d'Espelette puis poivrez au moulin.

Vin : irouléguy blanc.

À présenter aussi en verrines, comme mise en bouche avant la vraie entrée.

LE PRODUIT

Un fromage de chèvre artisanal sera parfait. Testez aussi avec un brebis.

Sur un buffet, on les garde au chaud dans un chauffe-plat de traiteur.

L'ASTUCE

Préparez tous les éléments. Au dernier moment, réchauffez séparément, à feu doux ou au four micro-ondes.

Crumble de cailles au pain d'épice

POUR 4 PERSONNES ◆ PRÉPARATION : 30 MIN ◆ CUISSON : 30 MIN

4 cailles prêtes à cuire
500 g de panais
200 g de girolles
2 échalotes
1 oignon, 1 carotte
25 g de beurre
1 cuil. à soupe d'huile d'olive
4 tranches de pain d'épice
2 cuil. à soupe de miel
1 brin de thym, 1 feuille de laurier
sel, poivre du moulin.

★ Faites dorer les cailles avec le beurre dans une cocotte. Ajoutez l'oignon et la carotte émincés, le thym et le laurier. Couvrez, faites mijoter pendant 30 min.

★ Faites revenir les échalotes ciselées dans une casserole avec l'huile. Ajoutez les girolles nettoyées, salez et poivrez, laissez cuire 5 min, réservez.

★ Pelez les panais, taillez-les en dés. Faites-les cuire à la vapeur 15 min, jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Grillez le pain d'épice et mixez-le grossièrement.

★ Une fois les cailles cuites, désossez-les et effilochez la chair. Ajoutez le miel dans leur jus de cuisson, les panais et mélangez. Rectifiez l'assaisonnement.

★ Placez les panais et l'effiloché de cailles dans 4 grands verres, ajoutez les girolles et poudrez de pain d'épice. Servez chaud.

Vin : chinon.

Chapon farci et pommes dorées

POUR 8-10 PERSONNES ◆ PRÉPARATION : 40 MIN ◆ CUISSON : 2 H 30

1 chapon de 3 kg prêt à cuire avec ses abattis (cœur, foie, gésier)
100 g de lardons fumés
500 g d'échalotes
1 kg de pommes fruits
1 oignon
3 branches de céleri
1 œuf moyen
100 g de noisettes concassées
80 g de raisins secs
50 g de pain sec trempé dans 1 verre de lait
4 feuilles de sauge ciselées
sel, poivre du moulin.

★ Laissez fondre dans une sauteuse une noix de graisse du chapon prélevée autour du croupion. Faites-y revenir le foie, le cœur et le gésier du chapon coupés en morceaux.

★ Remplacez les abattis par le céleri et l'oignon émincés. Quand ils sont à peine colorés, ajoutez les lardons et les abattis, mélangez. Complétez du pain émietté, de l'œuf battu, de la sauge, des noisettes et des raisins. Salez, poivrez et mélangez bien.

★ Allumez le four à th. 7 (210 °C). Glissez la farce à l'intérieur du chapon, cousez l'ouverture et ficelez la volaille. Posez le chapon dans un plat à rôtir et versez un verre d'eau. Après 15 min de cuisson, réglez le four sur th. 5 (150 °C), laissez cuire encore 2 h en arrosant souvent le chapon avec la graisse qui s'écoule.

★ Pelez les pommes et les échalotes. Ajoutez-les dans le plat du chapon 30 min avant la fin de cuisson. Une fois le chapon cuit, sortez-le et emballez-le d'aluminium. Laissez-le reposer environ 20 min avant de le découper.

Vin : pommard, bourgogne rouge.

Du soleil à Noël

Le produit rare est synonyme de fête, il rompt le rythme du temps. C'est particulièrement vrai à Noël où l'on va pouvoir trouver facilement des fruits exotiques ou d'été frais, des légumes cultivés sous serres sous des climats méditerranéens ou directement en provenance de l'hémisphère Sud. Pas écolo ? Certes, mais consommés avec parcimonie, pourquoi pas ?

Très festif

Une belle volaille croustillante idéale pour grande tablée.

L'ALTERNATIVE

Si vous ne disposez pas des abattis du chapon, remplacez-les par des foies de volaille.

ROUGE *passion*

Crème mousseuse de betterave

POUR 4 PERSONNES ◆ PRÉPARATION : 15 MIN ◆ CUISSON : 2 MIN

400 g de betteraves rouges cuites
100 g de mascarpone
20 cl de crème liquide très froide
100 g de parmesan
1 cuil. à soupe de vinaigre balsamique
1 cuil. à soupe de miel
sel, poivre du moulin.

★ Pelez les betteraves, taillez-les en dés et réservez-en 150 g. Mixez le reste avec la crème liquide, le miel, le mascarpone et le vinaigre balsamique. Salez et poivrez. Gardez au réfrigérateur jusqu'au service.

★ Chauffez le four sur th. 6 (180 °C). Tapissez une plaque de cuisson de papier sulfurisé. Râpez le parmesan et étalez-le en tuiles rectangulaires sur le papier. Enfournez et surveillez la couleur : dès qu'elles blondissent, elles sont cuites. Décollez les tuiles délicatement et posez-les sur une grille pour qu'elles refroidissent. Gardez-les à l'abri de l'humidité.

★ Pour servir, répartissez les dés de betterave réservés dans 4 verres hauts. Versez la crème de betterave et décorez de tuiles de parmesan. Servez bien rafraîchi.

Vin : un tavel rosé.

Prêt à l'avance

LE CONSEIL

Préférez une râpe à gros trous pour le parmesan. Réalisez plus de tuiles que nécessaire car, très fragiles, elles se brisent assez facilement.

Les plus gourmands la coifferont de chantilly parfumée à la vodka.

Gougères au foie gras et aux figues

POUR 6 PERSONNES ◆ PRÉPARATION : 45 MIN ◆ CUISSON : 30 MIN

Pour la pâte à choux :

25 cl d'eau
5 g de sucre
125 g de graisse d'oie ou de canard
150 g de farine
4 œufs + 1 jaune
5 g de sel.

Pour la garniture :

500 g de figues fraîches
10 cl de banyuls
500 g de foie gras mi-cuit
fleur de sel, poivre du moulin.

★ Préchauffez le four à chaleur tournante sur th. 6 (180 °C). Portez à ébullition l'eau dans une casserole avec le sel, le sucre et la graisse de canard. Aux premiers bouillons, ajoutez la farine d'un coup, remuez vivement jusqu'à ce que la pâte se dessèche et se détache des parois.

★ Transvasez la pâte dans un saladier, incorporez-y les œufs un par un en fouettant vivement entre chaque ajout et jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse.

★ Posez des tas de pâte espacés de la taille d'un petit œuf sur la plaque couverte d'un papier cuisson. Dorez au jaune d'œuf et cuisez 30 min. Laissez refroidir les choux sur une grille.

★ Faites cuire les figues taillées en dés 15 min dans le banyuls à feu doux. Laissez refroidir.

★ Au moment de servir, taillez le foie gras en dés. Coupez un chapeau aux choux. Garnissez-les de figues et de foie gras, poudrez de fleur de sel, poivrez au moulin et placez le chapeau.

Vin : blanc liquoreux frais.

Tartelettes mendiants au caramel

POUR 6 PERSONNES ◆ PRÉPARATION : 30 MIN ◆ CUISSON : 25 MIN

350 g de pâte sablée
12 figues sèches moelleuses
60 g de pignons
15 cl de crème liquide très froide
1 gros œuf
80 g de beurre mou
15 cl de porto blanc
80 g d'amandes en poudre
80 g de sucre glace
150 g de sucre en poudre
15 g de sucre vanillé.

★ Taillez les figues en gros dés et faites-les mariner dans le porto. Faites dorer les pignons dans une poêle sans matière grasse. Fouettez la crème liquide avec le sucre vanillé en chantilly bien ferme, réservez au frais.

★ Préchauffez le four sur th. 6 (180 °C). Étalez la pâte sablée dans 6 moules à tartelettes ou 12 minimoules, piquez le fond à la fourchette. Mélangez le sucre glace avec la poudre d'amandes, le beurre et l'œuf battu. Étalez sur les fonds de tartelettes.

★ Faites cuire 25 min dans le bas du four jusqu'à ce que la pâte et la garniture soient légèrement dorées. Démoulez et laissez tiédir les tartelettes sur une grille.

★ Égouttez les figues et récupérez le porto de macération. Versez le sucre dans une casserole à fond épais, chauffez-le sur feu vif jusqu'à ce qu'il commence à se tranformer en caramel de belle couleur ambrée. Versez 5 cl d'eau chaude, mélangez bien, puis incorporez le porto.

★ Garnissez les fonds de tartelettes de figues et de pignons. Déposez dessus une rosace de chantilly et arrosez d'un filet de caramel au porto avant de servir.

Vin : porto blanc vieux.

Pauses GOURMANDES

Granités

1. Bonne poire givrée

★Pelez 4 **poires williams,** découpez-les en petits dés puis **citronnez**-lez. Versez-en une cuillerée dans 4 verres puis recouvrez avec 5 cl d'**alcool de poire.**

★Plus soft en alcool, remplacez l'alcool de poire par du **poiré.**

2. Le vénitien

★Pelez et dénoyautez 5 **pêches.** Écrasez la chair à la fourchette et versez dans 4 verres. Ajoutez 1 c. à s. de **sorbet au cassis** puis du **champagne** ou du **crémant sec** bien rafraîchi.

3 L'exotique

★Épluchez 1 grosse **mangue,** mixez-la avec 3 cuil. à soupe de **lait de coco** et le jus de 2 **fruits de la passion.** Versez dans 10 verres à liqueur et complétez de 3 cl de **tequila.**

Coutume gastronomique

On dit "trou normand" parce qu'au siècle dernier, un simple verre de calvados était servi. Ces intermèdes dans le repas apportent la pause nécessaire à la digestion – surtout lors de longs repas riches et copieux – et relancent les conversations. C'est le meilleur moment d'aiguiser votre imagination gustative.

4. Vodka Tagada

★ Coupez 20 **fraises Tagada** en deux, placez-les dans 70 cl de **vodka** et réservez 12 h au frais. Versez dans chaque verre 1 trait de **sirop de grenadine** et 7 cl de vodka Tagada, servez avec 1 **fraise** fraîche.

5. L'abricotier

★Mélangez 50 cl de **rhum blanc,** 10 cl de **liqueur d'abricot** et 10 cl de **jus d'abricot.** Répartissez dans les verres à liqueur, ajoutez 1/2 **abricot sec** découpé en tout petits dés puis dégustez.

fruités

13 idées de petits verres rafraîchissants et décoratifs. Le "trou normand" passe en version grand soir.

6. Frizz Orangina

★Mélangez 60 cl d'**Orangina,** le jus de 2 **citrons verts** et 4 c. à s. de **Grand Marnier.** Faites prendre en granité au congélateur. Grattez dans des verres au bord givré avec de la **fleur de sel.**

7. Embrun (sans alcool)

★Mixez pour chaque verre 1 **huître,** 1 cuil. à café de jus de **citron vert,** 1 cuil. à soupe de **fenouil** cuit à la vapeur, quelques brins de **cerfeuil,** 1 fine pincée de **sel de céleri** et 2 **glaçons.** Décorez de zestes de citron vert taillés très finement.

8. Chapeau rond

★Épluchez 3 **pommes reine des reinettes,** coupez-les en dés et faites-les sauter rapidement dans une poêle antiadhésive. Déglacez avec 3 cuil. à soupe de **crème fraîche.** Déposez une cuillerée de ce mélange dans le fond de chaque verre et complétez de **pommeau** bien rafraîchi.

9. D'Artagnan

★Versez 7 cl d'**armagnac** sur 1 boule de **glace au marron glace** et surmontez de quelques éclats de **marron glacé** ou de **pruneau moelleux.**

10 Dry mint

★Écrasez 3 **framboises,** versez dans des verres puis recouvrez de 50 cl de **Martini blanc** très frais. Complétez de glaçons concassés et parfumez de **menthe** fraîche ciselée.

11. La vie en rose

★Versez dans chacun des verres 5 cl de **vin rosé** très frais sur 1 belle boule de **sorbet au pamplemousse rose.** Ajoutez quelques gouttes d'**eau de rose** puis garnissez d'1 joli **pétale de rose** et non traité.

12 Pompom

★Mixez 5 boules de sorbet **pomme verte** avec 2 pommes granny-smith en quartiers avec la peau. Versez dans les verres à cocktail givrés et recouvrez de **calvados.** Décorez le bord des verres d'1 fine tranche de pomme.

13 Bloody Jane (sans alcool)

★Mélangez 50 cl de **jus de tomate** dans un grand bol avec 5 cuil. à soupe de **ketchup,** 5 gouttes de **Tabasco,** 25 cl de jus de **cranberry** puis relevez de **poivre blanc.** Répartissez dans les verres et servez escorté d'un bâtonnet piqué de **tomates cerises.**

Desserts MALINS

Les inratables

Dignes d'un vrai chef mais vraiment faciles à réaliser, ces desserts feront des merveilles sur vos tables de fête.

Tout beau mon gâteau

Le dessert se dévore aussi des yeux, alors on soigne sa déco : on peut le recouvrir de pâte à sucre à étaler au rouleau (rayon scrapcooking) ou d'un glaçage en sachet, plus facile à utiliser que la pâte d'amande ou la ganache. Ensuite, sucre doré, perles en sucre, feuille d'or, ruban, personnages comestibles ou non, fleurs non traitées, tout est permis !

Bombe glacée meringuée, salade de fraises

POUR 6 PERSONNES ◆ PRÉPARATION : 30 MIN ◆ ATTENTE : 2 H

★Passez 1 l de **glace à la vanille** 30 secondes au micro-ondes en mode décongélation pour la ramollir.

★Versez-la dans un saladier, incorporez-lui rapidement 3 grosses **meringues** roses (du boulanger) émiettées, 12 à 14 **cerises confites** taillées en quatre et 2 c. à soupe de **noisettes** mondées et hachées. Tassez le mélange dans un petit saladier humidifié et tapissé d'un film alimentaire. Rabattez le film, placez 2 h au congélateur.

★Coupez 500 g de **fraises** équeutées en deux (réservez-en quelques-unes pour le décor), arrosez de 2 cuil. à soupe de **kirsch,** mélangez délicatement.

★Juste avant de servir, démoulez la bombe glacée sur un plat puis retirez le film alimentaire. Décorez des fraises réservées et servez avec la salade de fraises à part.

Vin : monbazillac.

Sans cuisson

Avec une bombe de chantilly, créez tout un décor de neige pour ce dessert glacé.

LES OUTILS

Utilisez deux fourchettes pour travailler la glace sans lui laisser le temps de fondre plutôt qu'un fouet dont les branches retiennent les éléments de la garniture.

ables

Sans sorbetière

Présentez-les sur un serviteur à cupcakes, façon arbre à oranges.

Douceur citronnée

Un glaçage blanc irrésistible qui ne réclame qu'un peu de patience.

Customisez avec sablés, spéculoos, poudre de vanille, alcool de poire...

Dernière minute

Décor neigeux

Avalanche de blanc sur toute la pâtisserie : comme la neige bien de saison, un décor féerique se réalise facilement avec de la chantilly, de la glace royale, un voile de sucre glace ou de fins copeaux de noix de coco… Tout ce qui est blanc peut s'utiliser, y compris pâte d'amande blanche et meringues concassées.

Oranges givrées

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 30 MIN ◆ PRISE : 3 H

★Découpez un chapeau à 6 **oranges.** Évidez-les délicatement avec un couteau à pamplemousse (à lame dentelée) en recueillant le jus dans un bol. Grattez l'intérieur à la petite cuillère, pressez la pulpe à travers une passoire. Placez les coques au congélateur.

★Portez juste à ébullition 15 cl du jus d'orange avec 50 g de **sucre glace.** Ajoutez 2 cuil. à soupe de **Grand Marnier** puis incorporez 6 cuil. à soupe de copeaux de **chocolat blanc.**

★Mélangez 4 **yaourts nature** avec 8 cl de **crème fraîche épaisse** et incorporez la préparation précédente. Montez au batteur électrique 2 **blancs d'œufs** en neige ferme avec 1 pincée de **sel.** Incorporez-les à la crème de yaourt. Répartissez dans un récipient en plastique. Réservez pendant 3 h au congélateur, le temps que la glace prenne.

★Remplissez les coques durcies avec la crème glacée. Replacez les chapeaux. Réservez au congélateur jusqu'au service. Servez avec des **tuiles aux amandes** et décorez de **billes argentées.**

Vin : vin de paille.

VARIATIONS Parfumez la crème au yaourt selon vos envies : fruits secs ou confits, chocolat râpé...

Gâteau des fées de Noël

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 30 MIN ◆ CUISSON : 50 MIN

★Chauffez le four sur th. 5 (150 °C). Battez 100 g de **beurre** fondu refroidi avec 100 g de **sucre.**

★Montez 4 **blancs d'œufs** en neige. Incorporez le mélange au beurre, puis 125 g de **poudre d'amandes** mélangée avec 80 g de **farine** et 1 cuil. à café de **levure chimique.** Versez dans un moule de 18 cm de diamètre beurré et fariné, enfournez pour 50 min. Laissez tiédir et démoulez.

★Fouettez 3 blancs d'œufs en neige, incorporez-y 4 cuil. à soupe de **lemon curd** (rayon confitures).

★Taillez le gâteau refroidi en 3 épaisseurs, imbibez-les de 15 cl de **thé earl grey** refroidi puis superposez les biscuits et la mousse de lemon curd.

★Battez 150 g de sucre en poudre avec 2 cuil. à soupe d'eau, 1 cuil. à soupe de **miel liquide,** 1 pincée de **sel** et 1 blanc d'œuf dans un bol. Placez-le dans un bain-marie frémissant, fouettez 10 min au fouet électrique. Retirez du feu et fouettez jusqu'à refroidissement. Étalez ce glaçage sur le gâteau en formant des petites pointes avec la spatule.

Vin : champagne rosé.

LE PLUS Blancs en neige mais pas trop et levure chimique, le gâteau va bien monter, c'est sûr.

Trifles à l'alsacienne

POUR 4 PERSONNES ◆ PRÉPARATION : 20 MIN

★Faites fondre 60 g de **chocolat noir** cassé en morceaux au micro-ondes. Lissez et versez-le dans un petit flacon souple de décoration puis dessinez des étoiles sur un papier cuisson. Laissez-les durcir.

★Fouettez 400 g de **fromage blanc** avec 1 cuil. à soupe de **crème épaisse** et 40 g de **sucre.** Montez 2 **blancs d'œufs** en neige. Ajoutez 20 g de sucre toujours en battant. Incorporez au fromage blanc.

★Répartissez 8 **biscuits secs** grossièrement émiettés, 4 demi-**poires au sirop** égouttées et taillées en dés et la mousse de fromage blanc en les alternant dans 4 verres. Réfrigérez, mais pas plus de 30 min afin que les biscuits ne ramollissent pas. Juste avant de servir, saupoudrez de 4 pincées de **cannelle** et décorez d'étoiles en chocolat.

Vin : muscat d'Alsace.

L'ASTUCE Pas de flacon souple déco ? Peignez des étoiles un peu épaisses sur le papier cuisson.

Desserts MALINS

Millefeuilles des tropiques

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION : 30 MIN
CUISSON : 20 MIN

★Chauffez le four th. 6-7 (190 °C). Coupez 6 carrés de **pâte feuilletée** (rayon pâtes) en deux. Déposez les rectangles sur une plaque entre 2 papiers cuisson et couvrez d'une autre plaque. Enfournez pour 20 min. Laissez refroidir les feuilletés.

★Fouettez et faites mousser 2 briquettes de **crème de coco** bien froides et 2 sachets de **sucre vanillé.** Réfrigérez 1 h maxi dans une poche à douille.

★Montez les millefeuilles avec 3 feuilletés en intercalant la crème. Décorez de **grenade** égrenée, **carambole** tranchée, **physalis, raisins** et copeaux de **noix de coco** fraîche. Poudrez de **sucre glace.**

Vin : muscat de Lunel.

Comme chez le pâtissier

Préparez tout un peu à l'avance, mais assemblez seulement au dernier moment.

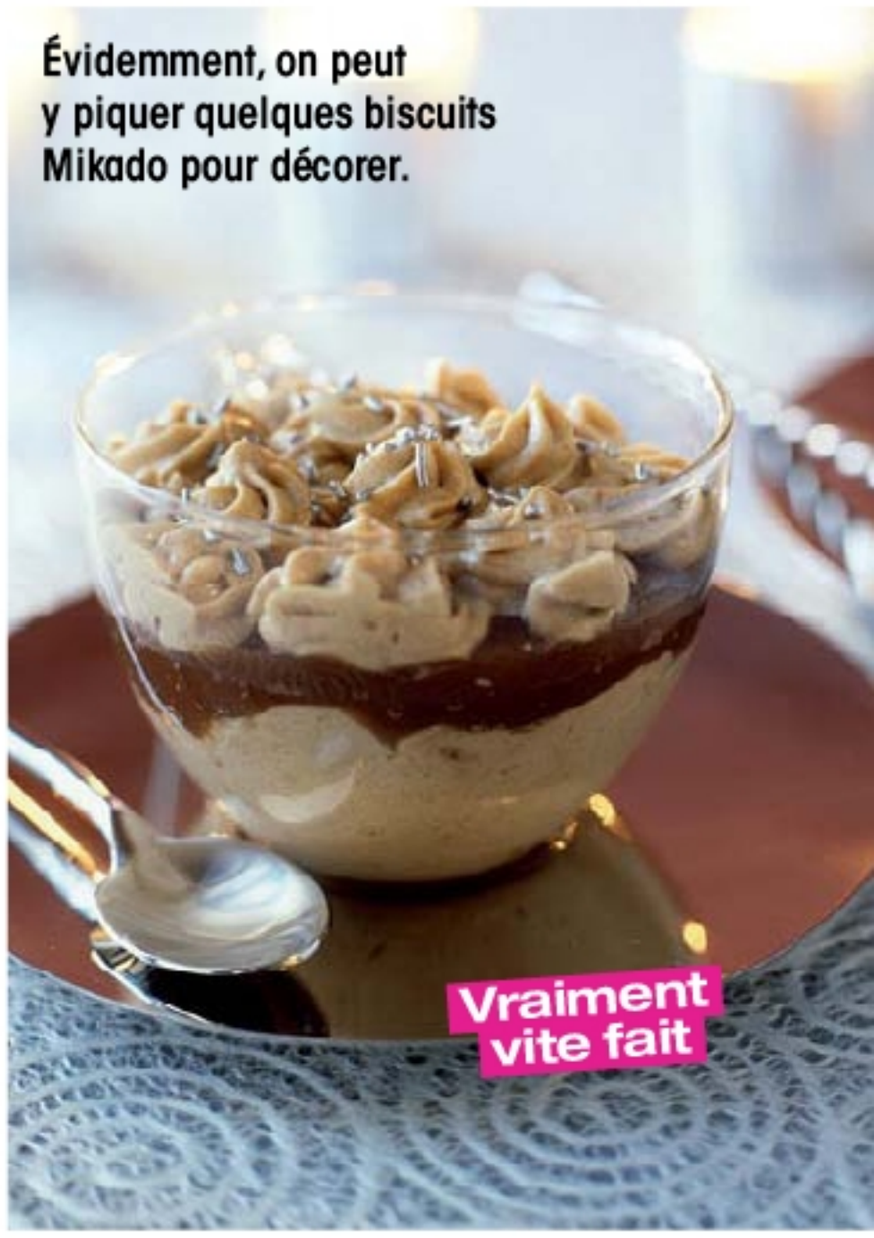
Poires coup de cœur

Desserts improvisés

Avec les préparations à gâteaux, liquides en berlingots ou sèches dans des boîtes, un super gâteau peut se réaliser en un rien de temps. Il faut parfois y ajouter quelques ingrédients frais. On trouve désormais des recettes bio, avec des ingrédients de qualité, capables de bluffer vos convives de dernière minute. À agrémenter selon votre fantaisie.

LE PRODUIT

La crème de coco (pas le lait, vérifiez l'étiquette) monte facilement en chantilly, si elle est bien froide. Si elle doit attendre, ajoutez 1 sachet de Fixe Chantilly.



Poires confites aux marrons glacés

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 20 MIN ◆ CUISSON : 30 MIN

★Pelez, épépinez et taillez 10 **poires** en morceaux. **Citronnez**-les au fur et à mesure et placez-les dans une sauteuse. Recouvrez-les d'eau à hauteur, ajoutez 10 cl de **miel** et 100 g de **sucre en poudre.** Laissez confire 30 min à feu doux, il doit rester juste un peu de sirop épais dans la casserole.

★Mêlez les poires et 12 **marrons glacés** en gros éclats dans 6 verrines. Décorez d'**or alimentaire.**

Vin : coteaux-du-layon.

Tuiles choco Gavottes

POUR 4 PERSONNES ◆ PRÉPARATION : 30 MIN
RÉFRIGÉRATION : 30 MIN

★Chauffez le four à th. 6-7 (200 °C). Mixez 50 g de **flocons d'avoine** par impulsions. Versez dans un saladier. Ajoutez 50 g de **Gavottes** émiettées avec 120 g de la **cassonade,** 30 g de **farine,** 1 c. à soupe de **cacao,** 75 g de **beurre demi-sel** mou, 1 **jaune d'œuf** et 1/2 cuil. à café de **levure chimique.**

★Ramassez la pâte en boule, étalez-la entre 2 papiers cuisson puis taillez-y 12 ronds avec un verre retourné. Posez-les sur une plaque recouverte d'un papier cuisson. Laissez cuire 8 min au four.

★Faites fondre 100 g de **chocolat noir** en morceaux avec 1 cuil. à soupe de **miel.** Mélangez bien, étalez sur les galettes refroidies et laissez durcir.

★Fouettez 25 cl de **crème entière liquide** très froide jusqu'à ce qu'elle mousse. Ajoutez 4 **marrons glacés** émiettés. Réfrigérez jusqu'au service.

★Pour servir, superposez 3 tuiles en alternant avec la chantilly. Surmontez de 8 cerneaux de **noix** hachés et de fragments de feuille d'**or alimentaire.**

Boisson : rhum vieux.

En feuilles, en poudre, l'or se commande, tout simplement, sur le site de... l'Or alimentaire.

Panna cotta coco-mangue

POUR 6 PERSONNES ◆ PRÉPARATION : 20 MIN
CUISSON : 10 MIN ◆ RÉFRIGÉRATION : 4 H

★Pelez, dénoyautez et taillez 2 **mangues** en dés. Poêlez-les 2 min dans 20 g de **beurre.** Poudrez de 40 g de **sucre.** Laissez légèrement caraméliser en mélangeant. Répartissez dans 6 coupelles.

★Plongez 6 g de **gélatine en feuilles** dans un bol d'eau froide et laissez-la ramollir. Portez à ébullition 20 cl de **crème liquide** avec 60 g de sucre en poudre. Aux premiers bouillons, retirez du feu et faites-y fondre la gélatine essorée. Incorporez peu à peu 40 cl de **lait de coco.** Versez sur les mangues refroidies et réservez au moins 4 h au réfrigérateur.

★Taillez la moitié d'1 mangue en petits dés. Mixez l'autre moitié avec 3 c. à s. de **sirop d'ananas.** Versez ce coulis sur chaque panna cotta. Servez frais décoré de mangue et d'1 c. à s. de **billes argentées.**

Vin : frontignan.

Parfumez la crème bouillante avec 1 c. à s. de gingembre et 1 bâton de cannelle. Filtrez.

Chantimarrons

POUR 6 PERSONNES ◆ PRÉPARATION : 15 MIN
CUISSON : 3 MIN

★Portez à ébullition 20 cl de **crème entière liquide** avec 10 **caramels au beurre salé,** faites-les fondre 2-3 min en remuant à feu doux. Versez sur 100 g de **chocolat noir** haché. Mélangez en crème lisse.

★Fouettez 20 cl de crème entière liquide très froide au batteur électrique jusqu'à ce qu'elle mousse. Incorporez-la peu à peu à 200 g de **crème de marrons vanillée** en soulevant avec une spatule.

★Répartissez les trois quarts de cette chantilly dans 6 coupelles, couvrez de crème choco-caramel puis du reste de chantilly à la poche à douille. Servez vite, parsemé de **vermicelles argentés en sucre.**

Vin : banyuls blanc.

Ajoutez 1 c. à s. de rhum ou de liqueur de café à la crème de marrons en fouettant.

Tables DE FÊTES

des NOËL

Tout en poésie, la table semble

1 CRAQUANT Ces petits lapins en céramique font le service. *24 €, Jardin d'Ulysse.* Pomme en céramique dorée, *22,50 € les deux, Jardin D'Ulysse.* Suspensions cupcake, *Hauteur 7 cm, 2,90 €, ComingB.* 2 CADEAU DE LUMIÈRE À suspendre ou à poser, toute une farandole de petits paquets lumineux. *Guirlande à LED, 2 m, 22 €, Blachère.* 3 CHRISTMAS TEA Une délicate tasse en porcelaine, ornée de dentelle, *5 €, Monoprix.* De précieuses petites cuillères en acrylique, *4 € pièce, Sabre.* 4 PARURE FESTIVE Ligne épurée et couleur de fête pour ces couverts en Inox doré. *Ménagère 16 pièces, 30 €, Fly.* 5 ONIRIQUE Des motifs originaux qui mélangent photographies, dessins et lignes graphiques sur cette tasse à café rehaussée d'or. *10 €, Habitat.* 6 FRAGRANCE Bel écrin de verre poudré et cuivré pour ces bougies parfumées. *6 € l'une, Eurodif.* 7 CLEF DES CHAMPS Un décor suggestif à suspendre au sapin. *En porcelaine, 3,50 € pièce, Geneviève Lethu.* 8 MAJESTUEUX Avec ce décor d'animaux, la table prend des allures féeriques. *15 €, Sia.* 9 TOUTES MIMI Délicatesse du biscuit de porcelaine pour ces mini théières à accrocher au sapin. *2,90 € pièce, Monoprix.* 10 POÉTIQUE Un bol en porcelaine blanche qui marie avec chic le blanc et le doré. *Diamètre 14,5 cm, 1,90 €, Alinéa.* 11 ÉLANCÉ En verre avec des bougies colorées, un chandelier aérien. *Hauteur 34 cm, 25 €, Alinéa. Bougie, 2,10 € pièce, Point à la Ligne.* 12 MON BEAU PRINCE Un petit bonhomme semblant tout droit tombé de la lune comme porte-bougie. *Le prince, 45 €, et la bougie cadeau 4 €, Point à la Ligne.* 13 TRANSPARENCE Cette théière en verre borosilicate laisse apparaître la couleur ambrée du thé. *15 €, La Chaise Longue.* 14 BEL EFFET, PETIT PRIX Une assiette au décor gravé raffiné. *Assiettes plate, 2,50 €, et à dessert 1,90 €, Casino.*

■ Adresses en fin de numéro

merveilles

sortir d'un conte pour enfants.

6

7

8

9

10

11

12

13

Réalisation : Marie Fiess

Piste aux ÉTOILES

Poudrées ou scintillantes, les étoiles filent le parfait amour avec nos desserts enneigés.

Au pays des rêves

Se laisser guider

Étoiles du berger

POUR 12 ÉTOILES ENVIRON ◆ PRÉPARATION : 30 MIN
REPOS : 2 H ◆ CUISSON : 20 MIN

★Préchauffez le four à th. 6 (180 °C). Concassez 200 g de **chocolat noir** et faites-le fondre. Fouettez 200 g de **beurre** mou dans un saladier avec 100 g de **sucre semoule.** Ajoutez 3 gros **œufs** un à un, puis le chocolat, 50 g de **farine** et 50 g de **gingembre confit** haché.

★Versez la pâte sur la plaque à pâtisserie doublée d'un papier cuisson. Laissez cuire 15 min environ. Laissez refroidir. Découpez en étoiles à l'emporte-pièce.

★Mélangez 200 g de **sucre glace** avec un trait de **jus d'orange** frais. Recouvrez-en les étoiles biscuitées à l'aide d'une spatule et laissez sécher pendant 2 h dans un endroit frais. Décorez de quelques **perles argentées.**

Vin : maury.

LE GINGEMBRE

Si vous trouvez du gingembre confit en bocal, utilisez le sirop pour le glaçage à la place du jus d'orange.

Décor de table à croquer

Sapins givrés

POUR 8 PERSONNES
PRÉPARATION : 35 MIN
CUISSON : 40 MIN

★Faites tremper 200 g de **raisins secs** dans 10 cl de **rhum.**

★Fouettez 200 g de **beurre** mou et 200 g de **sucre** dans un saladier. Ajoutez 2 **œufs** un par un. Incorporez ensuite 250 g de **fromage blanc** égoutté, le zeste d'1 **citron** râpé, 50 g d'**écorces d'orange confites** taillées en dés et les raisins égouttés.

★Allumez le four sur th. 8-9 (250 °C). Incorporez 1 sachet de **levure,** 500 g de **farine** et 100 g d'**amandes** hachées dans la pâte. Mélangez bien. Garnissez-en 8 moules coniques beurrés et farinés. Glissez au four, baissez aussitôt à th. 6 (180 °C) et faites cuire 40 min. Démoulez froid sur un plat.

★Fouettez 1 blanc d'œuf dans un saladier en versant 300 g de **sucre glace** tamisé et un peu de jus de citron jusqu'à ce que la préparation soit ferme et forme des pics ; couvrez-en les gâteaux à la spatule et laissez sécher.

Vin : muscat d'Alsace.

LE MOULE

À défaut de moules coniques, utilisez 3 cercles de diamètres différents et empilez-les pour préparer vos sapins.

pays

Décorez vos sapins de fil argenté, de bougies, de bonbons, selon vos envies.

Flocons meringués

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 20 MIN ◆ CUISSON : 1 H

★Fouettez 4 blancs d'**œufs** en neige mi-ferme. Incorporez petit à petit 125 g de **sucre,** 10 min sans cesser de fouetter. Incorporez délicatement en pluie 125 g de **sucre glace.**

★Chauffez le four à th. 3-4 (100 °C). Posez 1 feuille de papier sulfurisé sur la plaque à pâtisserie du four. Mettez la meringue dans une poche munie d'une douille unie puis dessinez des flocons à 6 branches d'environ 15 cm.

★Saupoudrez les flocons de sucre glace et décorez de **perles argentées** aux extrémités des pointes. Faites cuire de 50 min à 1 h au four. Sortez du four, saupoudrez de sucre glace à nouveau. Laissez refroidir les flocons et décollez-les délicatement du papier sulfurisé.

LE GESTE

Veillez à bien tamiser le sucre glace avant de l'incorporer pour une meringue bien lisse, sans paquet de sucre aggloméré.

À préparer la veille

Dans un grand plat ou en coupelles, c'est comme on veut.

Tiramisu aux épices

POUR 6 PERSONNES ◆ PRÉPARATION : 35 MIN ◆ RÉFRIGÉRATION : 4 H

★Faites bouillir 5 cl d'eau et 50 g de **sucre.** Ajoutez 5 cl de **whisky** et 10 cl de **jus d'orange.** Laissez refroidir.

★Fouettez 250 g de **mascarpone** avec 1 cuil. à café de **4-épices.** Battez 3 jaunes d'**œufs** avec 60 g de sucre à blanchiment. Ajoutez le mascarpone, mélangez. Montez 3 blancs d'œufs en neige, incorporez à la mousse.

★Disposez une couche de tranches de **pain d'épice** dans une large coupe transparente. Arrosez du sirop au whisky. Remplissez de mousse au mascarpone, couvrez de pain d'épice arrosé de sirop, terminez par la mousse. Placez au moins 4 h au frais.

★Au moment de servir, saupoudrez le dessus du tiramisu de **cacao amer.** Découpez une étoile dans un carton plus grand que le diamètre de la coupe. Placez le carton avec l'étoile évidée bien placée au centre et saupoudrez de sucre glace. Servez aussitôt.

Boisson : café.

Piste aux ÉTOILES

Abécédaire à croquer

POUR 6 PERSONNES ◆ PRÉPARATION : 15 MIN
RÉFRIGÉRATION : 12 H ◆ CUISSON : 10 MIN

★ La veille, versez 170 g de **vergeoise brune** avec 1/2 cuil. à café de **gingembre en poudre** et 1 pincée de **muscade** râpée dans un saladier. Ajoutez-y 175 g de **beurre** mou et 1 **œuf.** Mélangez puis ajoutez petit à petit 250 g de **farine,** 1 cuil. à café de **levure** et 1 pincée de **sel** pour obtenir une pâte homogène. Enveloppez-la d'un film étirable et réfrigérez 12 h.

★ Le jour même, chauffez le four th. 6 (180 °C). Étalez la pâte sur 5 mm d'épaisseur. Taillez-la à l'emporte-pièce en lettres et étoiles. Cuisez-les 10-12 min sur la plaque beurrée. Réservez sur une grille.

★ Battez 200 g de **St Moret,** 100 g de **sucre glace** et un peu d'extrait de **vanille** liquide, recouvrez-en chaque lettre à la spatule. Gardez au frais.

Boisson : café noir ou cappuccino.

Servir avec un chocolat viennois

Les Anglais préparent ce gâteau plusieurs jours à l'avance. Non glacé et emballé dans un film, il gagne en saveurs.

Very british

Gâteau anglais

POUR 8 PERSONNES ◆ PRÉPARATION : 35 MIN
REPOS : 12 H ◆ CUISSON : 1 H 10

★ Deux jours avant, placez 200 g de **raisins secs** dans 15 cl de **cognac.**

★ Chauffez le four th. 8 (240 °C). Fouettez 200 g de **beurre** mou et 150 g de **cassonade.** Ajoutez 4 **œufs** un à un puis 300 g de **farine,** 1/2 sachet de **levure,** 1 cuil. à s. rase de **4-épices,** puis les raisins et le jus, et 200 g de dés de **fruits confits** et 100 g de **cerises confites.**

★ Versez dans un moule antiadhésif, cuisez 1 h 10 au four à th. 6 (180 °C). Une fois tiédi, démoulez sur grille. Nappez de 10 cl de cognac, filmez une fois refroidi.

★ Le jour même, chauffez le four à th. 6 (180°C). Taillez des étoiles dans 1 **pâte sablée.** Cuisez-les 10-12 min au four. Laissez refroidir sur une grille.

★ Mêlez 300 g de **sucre glace** et 1 c. à s. de cognac, puis peu à peu 1 blanc d'œuf pour obtenir une pâte épaisse. Couvrez-en le gâteau et les étoiles. Posez les étoiles sur le gâteau. Laissez sécher.

LA CUISSON

Surveillez la cuisson de ces biscuits shortbreads qui ne doivent pas trop dorer afin de rester fondants.

Forêt

POUR ENV. 30 SABLÉS
RÉFRIGÉRATION : 1 H

★ Préchauffez le four à th. 5-6 (160 °C). Fouettez 200 g de **beurre** mou avec 100 g de **sucre.** Ajoutez 300 g de **farine,** 2 cuil. à s. rases d'**épices à pain d'épice** et 1 pincée de **sel.** Réfrigérez 1 h.

★ Étalez la pâte sur le plan fariné sur 5 mm d'épaisseur et taillez-y des étoiles de différentes tailles. Posez-les sur un papier sulfurisé sur la plaque du four et enfournez 10 à 12 min. Laissez refroidir.

Jeux de miroirs pour sapins enneigés, qui sera le premier à oser les dévorer ?

Mon beau sapin

enchantée

◆ PRÉPARATION : 15 MIN
◆ CUISSON : 10 MIN

★ Mélangez 100 g de **sucre glace** et 2 cuil. à s. de jus de **citron** jusqu'à obtenir une pâte épaisse. Placez le mélange dans un sac à congélation. Coupez la pointe d'un des coins et décorez les étoiles en formant une mince ligne sur les contours.

★ Superposez les étoiles en intercalant les pointes pour former des sapins. Poudrez de sucre glace et laissez sécher quelques heures avant de servir.

C'est la canne du Père Noël ! Faites un trou à l'extrémité avant cuisson pour les suspendre au sapin.

En décor de l'arbre de Noël

Cannes de Noël étincelantes

POUR 6 À 8 PERSONNES ◆ PRÉPARATION : 10 MIN ◆ CUISSON : 12 MIN

★ Versez 250 g de **farine,** 1/2 paquet de **levure chimique,** 1 pincée **sel** et 125 g de **beurre** en dés dans un saladier. Mélangez du bout des doigts pour former un sable grossier. Ajoutez 1 **œuf** et 1 cuil. à café de **kirsch,** 125 g de **sucre en poudre,** 25 g de **poudre d'amandes** et 1 cuil. à café de **cannelle** moulue. Mélangez jusqu'à former une boule de pâte.

★ Prélevez des morceaux et roulez-les pour former de fins boudins. Pliez-les en forme de canne, badigeonnez-les de blanc d'œuf puis roulez-les dans du **sucre coloré.** Posez-les sur un papier sulfurisé placé sur la plaque du four. Enfournez pour 10 ou 12 min. Laissez refroidir puis servez avec des sablés en forme d'étoiles.

LE PARFUM

On peut également aromatiser la pâte avec de la vanille ou un peu de cacao, du zeste de citron ou d'orange.

Le CHOCOLAT passe à la casserole

Pour les fondus, notre sélection de chocolats et d'ustensiles qui vous en font voir de toutes les couleurs.

La réalisation de vos bûches, gâteaux moelleux ou truffes nécessite un chocolat noir, à pâtisser ou non, qui contienne au moins 50 % de cacao, sans dépasser 70 %. Au-delà, le chocolat est parfait pour la dégustation mais manquera d'onctuosité pour être cuisiné.

Bonbons, bouchées et glaçages ont besoin d'un chocolat de "couverture". De type professionnel, il a la particularité d'être composé d'au moins 32 % de beurre de cacao, ce qui assure un enrobage brillant tout en finesse. Si vous utilisez du chocolat au lait, choisissez-le avec au moins 35 à 40 % de cacao et parfumé avec de la véritable vanille. Le chocolat blanc, à la saveur sucrée et délicate, n'est pas à proprement parler du chocolat, puisqu'il ne renferme pas de pâte de cacao. Onctueux, il doit être choisi parmi les moins sucrés et afficher au moins 20 % de beurre de cacao.

Pur cacao ou rien

De nombreux chocolats pâtissiers comprennent de la matière grasse végétale (autorisée jusqu'à 5 %) pour réduire les coûts. Si vous êtes puriste, vérifiez la composition : pur beurre de cacao ou 100 % beurre de cacao. Le chocolat est plus cher, mais authentique !

LES BONS USTENSILES

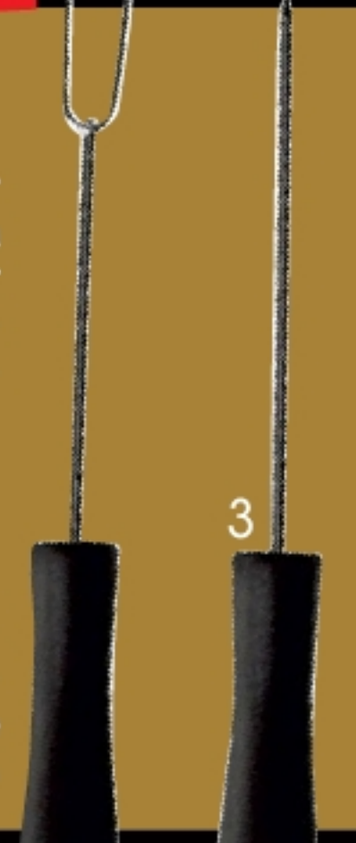
1. AUTOMATIQUE

Électrique, cet appareil est idéal pour faire fondre et garder le chocolat à la bonne température, mais aussi pour déguster à table, entre amis, une fondue au chocolat. La cuve à bec verseur en Inox est amovible.

■ *Tempéreuse à chocolat (1 l), puissance 70 W, 32 €, Cuisinstore.*

2. TOUCHE FINALE

Écrire avec précision d'un filet fin ou plus épais, décorer, napper… Souple et ergonomique, cet accessoire tout rond dispose de quatre douilles



NOTRE SÉLECTION

Du côté du bio

1. BASIQUE

Onctueux et fondant, un chocolat bien équilibré, avec une petite pointe d'amertume.

■ *Noir à pâtisser 60 % de cacao, 200 g, U bio, 2,25 €, magasins U.*

2. TRADITIONNEL

Pour les puristes, un chocolat élaboré de façon traditionnelle par un artisan chocolatier, pur beurre de cacao, sans lécithine de soja.

■ *Noir spécial pâtisserie 60 % de cacao, 200 g, Bonneterre, 4,50 €, magasins bio.*

3. ÉQUITABLE

Provenant de variétés anciennes typiques des Caraïbes, les fèves donnent à ce chocolat de pure origine des arômes fruités et très agréables.

■ *Noir dessert 60 % de cacao, 200 g, Éthiquable, 2,95 €, en GMS.*

Les grands classiques

1. RICHE EN CRÈME

Au bon lait des alpages suisses, un chocolat au goût ample et généreux, pour préparer des desserts envoûtants.

■ *Lait pâtissier, 200 g, Villars, 2,30 €, en grandes surfaces.*

2. PRIX MINI

Facile à travailler avec ses petits carrés de 5 g, une tablette à 51 % de cacao qui fond très bien, extrêmement brillant.

■ *Chocolat noir à cuisiner "L'Universel", 200 g, Lindt, 2 €, en grandes surfaces.*

3. PROFESSIONNEL

Un chocolat de couverture à 70 % de cacao et pur beurre de cacao, à la saveur intense.

■ *Sac de fèves Guanaja de 1 kg, Valrhona, 30 €, sur le site et dans les pâtisseries.*

Réalisation : Annie Boschet

Les spécialités

1. COULEUR CARAMEL

Innovant, ce premier chocolat blond (du chocolat blanc caramélisé) possède une texture crémeuse, et son goût peu sucré révèle des notes intenses de sablés à la pointe de sel. C'est un pur délice !

■ *Dulcey 32 % beurre de cacao, 200 g, Valrhona, 4,50 €, dans les pâtisseries et sur leur site.*

2. CROQUANTES

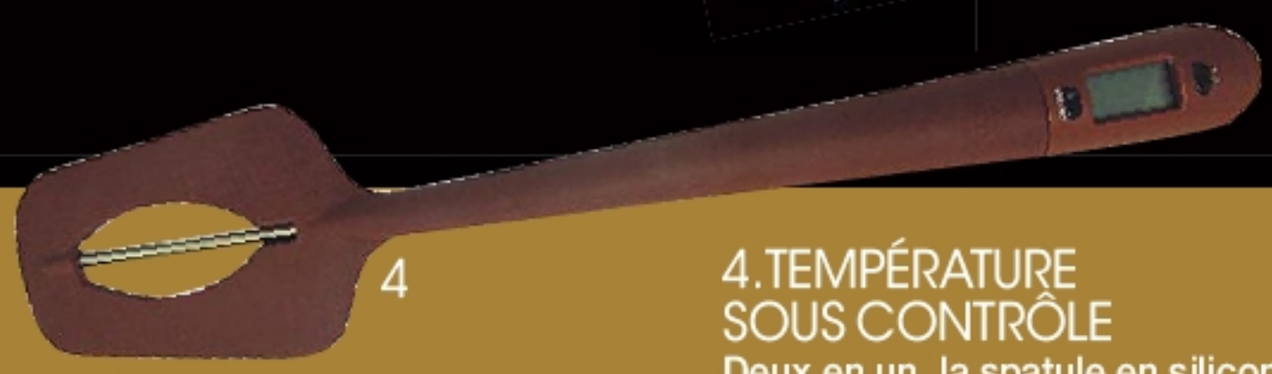
Idéales pour agrémenter muffins, cookies et brioches, ces délicieuses pépites de chocolat résistent bien à la cuisson. Teneur en cacao 50 %.

■ *Pépites de chocolat noir, 7 € le sachet de 200 g, sur le site Cacao Barry.*

3. CAFÉ CRÈME…

Alliance subtile d'un chocolat blanc pur beurre de cacao et d'extrait naturel de café, cette tablette à la texture onctueuse et fondante sera parfaite pour préparer tous les desserts au café, sous forme de crème, de glace ou de mousse.

■ *Dessert Café, 180 g, Nestlé, 2,35 €, en grandes surfaces.*



4. TEMPÉRATURE SOUS CONTRÔLE

Deux en un, la spatule en silicone, avec sonde électronique amovible, permet de remuer le chocolat fondant, un œil sur la température.

■ *Thermospatule Daudignac, 20 €, sur le site TOC.*

6. COUP DOUBLE

Idéal pour glacer, enrober, badigeonner et égoutter les chocolats "maison" et autres gourmandises. Sous la grille en Inox, le plateau permet de récupérer l'excédent d'enrobage.

■ *Volette à chocolats, 26 x 18,5 x 2 cm, 10 €, Tellier.*

3. ENROBAGE

Ronde, en spirale ou à 2 et 3 dents, ces fourchettes à chocolat permettent d'enrober vos bouchées de chocolat fondu sans laisser de trace. En Inox, manche antidérapant.

■ *16 € les 4, Kookit.*

5. LISSAGE IMPECCABLE

Fin, léger, ferme et coupant, ce couteau en polyamide permet de racler le chocolat ou de l'étaler sur les gâteaux pour un résultat ultralisse et une belle présentation.

■ *Couteau ébavureur, 16 €, Mathon.*

■ Adresses en fin de numéro

Tables DE FÊTES

INSPIR contemporaine

On garde le code couleur traditionnel de Noël, mais on gagne en modernité avec des lignes épurées.

CONSTELLATION

Pour une table encore plus festive, les assiettes se parent d'une pluie d'étoiles argentées.

■ *Assiettes plates et à dessert, en porcelaine, 4,90 € et 4,50 €, Maisons du Monde.*

LUEUR ÉCARLATE

Un photophore en verre carré, teinté à l'intérieur. Existe en plusieurs coloris.

■ 8,95 € *la pièce, Léonardo.*

AUDACIEUX

Un bougeoir très original, inséré dans un cylindre de verre.

■ *En verre et argent, diamètre 8 cm, hauteur 21 cm, 20,50 €, ComingB.*

AJOURÉS

Ces petits photophores en biscuit laissent filtrer une douce lueur.

■ *Photophores, 4,90 € l'un, Monoprix.*

TRIO LUMINEUX

Rouges, en verre craquelé, ces boules forment une superbe guirlande.

■ *Guirlande à leds, 35 €, chez Botanic.*

Réalisation : Marie Fiess

■ Adresses en fin de numéro

ATION

PRÉCIEUSES

En verre soufflé à la bouche, de superbes boules façon plumetis, avec des perles et des strass.

■ *Boules de diamètre 8 cm, 17,90 € les trois, chez Sia.*

C'EST LE POMPON !

Une guirlande de boules blanches et rouges en laine pour mettre de la couleur et de la douceur sur la table ou le sapin.

■ *Guirlande pompon, longueur 170 cm, 6,90 €, Alinéa.*

VÉGÉTAL

Décorez vos assiettes avec ces mini plantes en forme de cœur qui font déco et cadeaux !

■ *Plante en pot, diamètre 8 cm, hauteur 15 cm, 2,99 €, Ikea.*

FÉERIE DE LUMIÈRE

On fait trôner ces lanternes sur la cheminée pour que scintille le mot magique…

■ *Lanternes sachets en papier, 19 €, Pomax.*

FAUX DÉPAREILLÉ

Gravées de motifs différents, ces flûtes jouent la carte de l'originalité.

■ *55 € les 6, Ambiance & Styles.*

ÉLÉGANT

Leur design épuré et leur finition martelée subliment la table.

■ *Couverts Mathéo, entre 3,30 € et 7,60 €, Geneviève Lethu.*

Carte
DES VINS

Les BLANCS

1. MAGNIFIQUE

2009 est un millésime d'anthologie pour les liquoreux. La preuve celui-ci, d'une immense beauté, élégant et fin, gourmand, profond et long en bouche... Avec un foie gras ou un bleu, et en dessert tout seul !

■ *Monbazillac 2009, Réserve du château, Château Vari,* ***18 €,*** *sur le site de Wineandco.*

2. SAVOUREUX

Voilà un vin qui possède tout le caractère des moelleux de Loire. L'équilibre parfait entre sucre et alcool, la fraîcheur, la caresse de la chair, les notes de coing et de tarte Tatin... À lui roquefort et bûche exotique.

■ *Coteaux-du-layon-chaume 2010, Château de La Guimonière,* ***9 €*** *les 50 cl, Auchan.*

3. UN RÊVE

Sauternes, c'est le roi des liquoreux, celui qui fait rêver le monde entier ! Un délice abordable avec ce vin à la chair grasse et miellée, équilibré, caressant. À l'apéritif avec des feuilletés au roquefort et des bouchées de foie gras.

■ *Sauternes 2010, Château Chante L'Oiseau,* ***10 €,*** *Leader Price.*

4. CLASSIQUE

Il a tout ce qu'on peut désirer d'un chablis : la vivacité, la minéralité, la finesse, sans oublier ce petit "je ne sais quoi" qui le rend si désaltérant, si plaisant à table. On le sert avec langoustines et autres crustacés.

■ *Chablis 2009 Les Vénérables, La Chablisienne,* ***14,50 €,*** *Repaire de Bacchus.*

5. DIVIN

Doré sur tranche, ce vin prouve que 2007 fut aussi une année bénie des dieux pour les liquoreux. Fin, parfumé (fleurs, zeste de pamplemousse confit), il se déguste avec les desserts de fête aux fruits exotiques.

■ *Haut-montravel 2007, Château Puy-Servain* ***12,70 €*** *les 50 cl, Leclerc, Système U.*

6. FRANC

Certes, il n'est pas d'une grande opulence ni d'une grande complexité, mais franchement, sa fluidité, son équilibre et sa minéralité sont bienvenues les jours de fête, sans parler de son prix ! Mariez-le à vos coquillages.

■ *Sancerre 2011 Le Pré Vaujour, Foucher-Lebrun,* ***8 €,*** *Franprix.*

■ Adresses en fin de numéro

sur leur 31

Du sec au liquoreux, notre sélection de vins blancs festifs qui sublimeront vos fruits de mer, foies gras et douceurs de Noël.

7. BLING-BLING

D'un bel or vert, ce joli sauvignon en met plein la vue, puis charme le nez avec son fruité mûr et son arôme de poivre blanc. La bouche révèle un boisé moderne et une belle vivacité. Un saumon poché sur un plat doré s'impose.

■ *Graves blanc 2011, Château Bel-Air,* ***15 €,*** *Repaire de Bacchus.*

8. ORIGINAL

Dans un style peu opulent, ce sauternes ne démérite pas, bien au contraire et, vu son prix, c'est vertueux ! Il joue sur un registre réglissé, aérien, avec une finale douce et parfumée. Osez un homard aux épices douces.

■ *Sauternes 2010, Château Peillon Claverie,* ***6,50 €,*** *Franprix.*

9. PRINTANIER

Certes ce n'est ni un meursault ni un montrachet, mais cette cuvée a toute la grâce d'un bon chardonnay bourguignon, celle d'un jour radieux de printemps, frais, léger, émoustillant ! Votre terrine de poisson en fond déjà de plaisir.

■ *Bourgogne chardonnay Laforêt 2010,* ***10 €,*** *Nicolas.*

10. SPIRITUEL

100 % chenin, le noble cépage blanc de Loire, ce vin en a tout l'esprit, avec ses notes d'agrume, poivre, mirabelle, sa bouche tendue, légèrement fumée et minérale. Servez avec des huîtres chaudes, les anges se régaleront !

■ *Montlouis sec 2009, Accord des Anges,* ***8,10 €,*** *Leclerc, Auchan.*

11. INSOLITE

Ceux qui n'aiment… que le rosé n'ont pas besoin d'avoir honte avec ce vin, surtout en magnum, magnifique sur la table. Ses notes de pamplemousse et de fruits rouges plairont sur un carpaccio de gambas.

■ *Côtes-de-provence 2011, Château Cavalier,* ***9 €*** *et* ***19,60 €*** *le magnum, Nicolas.*

12. EXOTIQUE

Comme d'habitude, ce cépage joue dans la cour des palais orientaux avec ses notes de litchi, épices et ananas, sans pour autant faire la danse des 7 voiles ! Équilibré, il séduira un munster à point.

■ *Gewurztraminer 2011 Grande Réserve, Cave de Pfaffenheim,* ***7,50 €,*** *Auchan.*

Réalisation : Valérie de Lescure

Pleins FEUX

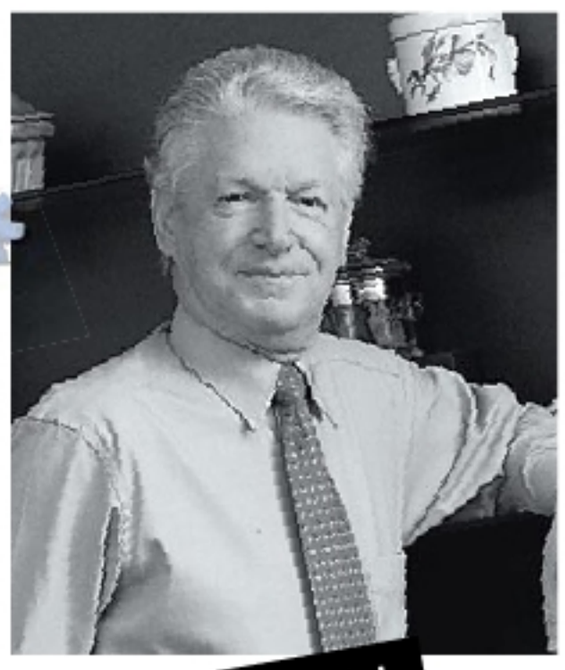
DAVID HERVÉ

La perle des huîtres

À Marennes Oléron, la pousse en claire fut longtemps le secret le mieux gardé. Hier, les pros se réservaient cette huître charnue et typée, un peu sucrée, longue en bouche, une merveille pour initiés. Désormais, elle est une star des fêtes. Parmi les artisans de son essor, David Hervé. Ostréiculteur comme son père dans le périmètre de la prestigieuse AOC, il n'a rien d'un héritier classique. Études et travail à Bordeaux lui ont donné l'envie de revenir planter ses bottes dans les marais.Rigoureux et passionné, David Hervé tourne jour après jour ses divines coquilles sous le soleil des Charentes. Avec un objectif, proposer l'excellence "en sélectionnant les plus belles et en les affinant 8 mois en claire, à raison de 2 huîtres au mètre carré". À ce régime, la rentabilité de ses Royales Cabanon n'est pas évidente. Mais avec cinq médailles d'or au Concours général agricole, sa réputation grandit, et le reste de sa production, les spéciales en particulier, s'arrache de Tahiti à Hong Kong. En France aussi, ses bourriches gagnent les étoiles : Gagnaire, Le Divellec...

Des PRODUITS et

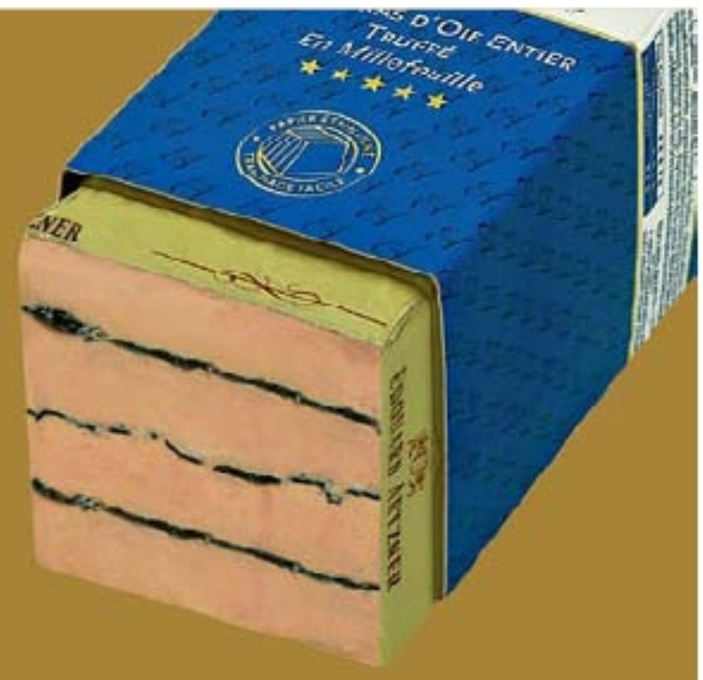
Truffe, caviar, huîtres et foie gras, un carré gagnant pour quatre hommes de terrain dont la réussite rime avec exigence, passion et savoir-faire uniques.



JEAN SCHWEBEL

Foie gras, la finesse de l'oie

Pour les puristes, il y a foie et foie. Celui de canard, le plus répandu, et celui d'oie, l'originel. Celui-là même que propose la maison Édouard Artzner, "cuisinier de foie gras" depuis plus de deux cents ans. L'enseigne la plus ancienne au monde sélectionne, prépare et assaisonne ses foies d'oie de 14 épices selon des recettes de 1803. Et depuis 1850, les lobes proviennent des élevages les plus réputés de Hongrie. Les oies requièrent un gavage plus long et complexe que celui du canard. Largement innervé, le foie demande une technique minutieuse. Une cuisson précise, et voilà un produit fondant, fin et délicat, qui



fait déplacer des montagnes à Jean Schwebel depuis vingt ans. Venu de l'agroalimentaire, cet Alsacien a su réveiller l'entreprise en respectant les traditions. "Rien ne vaut le foie gras d'oie fraîchement préparé en millefeuille avec des truffes. Il se coupe à la fourchette, et une tranche de pain de campagne grillé suffit pour l'accompagner." Uniquement sur commande.

■ Adresses en fin de numéro

des hommes

ARMEN PETROSSIAN

Caviar à toute heure…

Il existe tellement de variétés d'esturgeons (24) qu'on peut en perdre son latin. Pas Armen Petrossian, tombé tout petit dans une bassine de caviar. Jamais il ne confondrait un *Huso huso*, rarissime béluga, avec un simple *Acipenser dauricus*. "Il n'y a pas un, mais des caviars", explique le président de la fameuse maison parisienne. D'où l'intérêt d'être bien conseillé pour se repérer entre ces précieuses perles noires, grises ou blanches. L'arrivée des "nouveaux" esturgeons comme le blanc (*Acipenser transmontanus*), ajoute à la complexité. Car l'élevage, en différents points du globe, est devenu la seule condition pour continuer à déguster les œufs de ce poisson désormais protégé. Entre sélection des grains et maturation au millimètre, le savoir-faire reste plus que jamais indispensable. Comment désigner le meilleur ? Armen Petrossian se dit incapable de choisir entre l'oscietre, le baeri et le béluga. "Trois produits magnifiques !" À chacun son moment de dégustation.

"À l'heure du brunch, un caviar doux comme le baeri fait très bien l'affaire. Mais si l'on cherche un goût plus fort, l'Alverta sur un morceau de baguette avec de la crème fraîche est parfait pour commencer la journée. Il conviendra bien aussi, comme l'osciètre, pour un repas entre amis. Mais pour un souper à deux, au cœur de la nuit, le béluga est le *nec plus ultra* !"

"50 g par personne suffisent. Pour un apéritif, 12 à 20 g, c'est très bien. La présentation fait tout !"

PIERRE-JEAN PEBEYRE

Truffe nature

"La truffe est un vrai paradoxe, annonce Pierre-Jean Pebeyre, car moins il y en a, plus on en parle." Ce noir et parfumé objet du désir devient en effet chaque année plus rare. En France, la récolte est passée en un siècle de 800 tonnes par an à une douzaine de tonnes seulement en 2010. Cet homme discret sait exactement de quoi il parle. Il trie lui-même les truffes une par une, chaque jour de novembre à février, comme avant lui ses père, grand-père et arrière-grand-père, à la tête de cette maison de négoce et de conserve créée à Cahors en 1897. Inspectant, grattant, séparant les fameuses *tuber melanosporum*, les truffes du Périgord, de leurs jumelles moins goûteuses, les *tuber brumale*, les préparant pour les grands noms de la gastronomie et ses petites boîtes de conserve. "C'est un produit merveilleux, associé à tort au luxe, aime-t-il à dire. Car si la matière première est chère, ce n'est pas un produit compliqué à travailler." Sa petite astuce ? "Ne pas raisonner en prix au kilo, mais à la portion." Beaucoup plus raisonnable en effet, une petite boîte de 12,5 g ou, mieux, 15 g de truffe fraîche par personne suffit. La dégustation idéale ? Coupée en copeaux glissés dans une omelette, un risotto ou des pâtes, ou encore réchauffée en fin de cuisson dans le jus d'une volaille. Rien de plus simple, finalement !

Réalisation : E. Jusseaume

Plaisir

Des petits trésors faits maison à poser dans les assiettes des invités ou à glisser au pied du sapin.

Mon beau paquet

Optez pour des conditionnements alimentaires neufs plutôt que de recycler vos anciens emballages, pas hygiéniques du tout. Seule exception possible : les boîtes métalliques à biscuits secs passées au lave-vaisselle. Pensez aussi à isoler les truffes ou les petites bouchées dans des caissettes en papier, ou enveloppez-les d'un papier cristal comme pour les bonbons. Côté déco, utilisez du papier cadeau, du papier de soie, du film transparent, du raphia, de l'adhésif décoré japonais ou du bolduc brillant pour jouer à fond l'effet cadeau.

Un breuvage à faire rougir de plaisir le Père Noël !

Vodka piquante à la grenade

POUR 4 PERSONNES ◆ PRÉPARATION : 5 MIN

1/3 l de vodka de bonne qualité
2/3 l de jus de grenade (Jardin Bio, Le Verger Bio)
1 cuil. à soupe de grains de poivre noir concassés.

★ Mélangez la vodka et le reste des ingrédients.

★ Versez dans une jolie bouteille et bouchez hermétiquement. À conserver et déguster très frais.

LE BON JUS

Choisissez un jus 100 % pur jus de grenade pour obtenir une boisson au goût net, que chacun pourra agrémenter de sirop de grenadine pour une saveur sucrée ou encore de jus d'orange pour un cocktail moins alcoolisé.

d'offrir

Du soleil en flacons, avec ces sels odorants et colorés.

Sels frivoles

PRÉPARATION : 10 MIN ◆ CUISSON : 2 H

3 oranges bio, 4 citrons bio
375 g de fleur de sel
1 cuil. à soupe de piment d'Espelette moulu
4 cuil. à soupe de brins de romarin secs
5 cuil. à s. de graines de fenouil
4 cuil. à s. de graines de cumin.

★ Rincez les oranges et les citrons et essuyez-les. Prélevez ensuite leur zeste à l'aide d'un épluche-légumes.

★ Faites sécher les zestes 2 h dans le four préchauffé à th. 3 (90-100 °C). Laissez-les complètement refroidir et réduisez-les grossièrement en poudre séparément avec un pilon.

★ Réduisez aussi séparément en poudre le romarin, les graines de cumin et de fenouil.

★ Mêlez un tiers de fleur de sel avec les zestes d'orange et le fenouil. Mélangez un autre tiers de fleur de sel avec le piment et les zestes de citron, puis le romarin et le cumin avec le reste de fleur de sel. Versez dans des petits flacons ou bocaux et étiquetez-les : "citron-piment", "orange-fenouil" et "romarin-cumin".

L'ASTUCE

On peut râper le zeste des agrumes et le laisser sécher 3 ou 4 jours à l'air libre ou 12 h sur un radiateur.

Cadeaux GOURMANDS

Brisez la nougatine en éclats pour le décor des gâteaux.

Nougatines multifruits

PRÉPARATION: 20 MIN ◆ CUISSON : 10 MIN

★Faites griller à sec 50 g de **pistaches non salées,** 100 g d'**amandes mondées** et 50 g de **noisettes pelées** dans une poêle antiadhésive en remuant souvent. Réservez.

★Faites fondre 250 g de **sucre cristallisé** dans une casserole à fond épais avec 100 g de **glucose** et quelques gouttes de jus de **citron.** Chauffez à feu doux pour obtenir un caramel clair.

★Ajoutez les fruits grillés, 50 g de **raisins secs** et mélangez. Versez cette nougatine sur une plaque huilée. Égalisez à la spatule métallique.

★Laissez juste raffermir la nougatine et coupez-la en tranches au couteau, chauffé et huilé.

LE TRUC

Coupez la nougatine quand elle est encore tiède. Trop froide elle devient cassante. Au besoin, passez-la un peu au four th. 4 (120 °C) pour la ramollir.

Une réalisation express pour un maxi effet.

Confiture de lait maison

POUR 1 GROS POT OU 2 PETITS
PRÉPARATION : 5 MIN
CUISSON : 2 H

★Remplissez une casserole d'eau tiède. Portez à ébullition, baissez le feu puis plongez-y 1 boîte de **lait concentré sucré** (397 g) encore fermée. Laissez cuire 2 h à frémissements. Éteignez le feu et laissez complètement refroidir.

★Ouvrez la boîte et remuez à la spatule. Parfumez d'1 cuil. à soupe de **vanille liquide** et mélangez soigneusement.

★Versez dans un pot ou deux et fermez hermétiquement. Conservez dans un placard bien à l'abri de l'humidité, de l'air et de la lumière. Cette confiture de lait peut se conserver environ 2 mois.

LE CONSEIL

Ajoutez de l'eau bouillante toutes les 30 min pour que la boîte de lait soit toujours immergée.

Enrichissez cette confiture de lait de noix de coco ou d'épices douces.

Sablés

POUR 40 SABLÉS ENVIRON

3 oranges bio
270 g de beurre ramolli
4 jaunes d'œufs
120 g de sucre glace
300 g de farine
1 sachet de sucre vanillé
1 sachet de glaçage blanc (Vahiné)
colorants alimentaires vert et rouge
2 pincées de sel.

★Rincez les oranges, épongez-les et râpez leur zeste très finement. Réservez.

psychédéliques

◆ PRÉPARATION : 30 MIN ◆ REPOS : 30 MIN ◆ CUISSON : 20 MIN

★ Mélangez dans un saladier la farine avec les sucres, le sel et le zeste d'orange. Fouettez 250 g de beurre et les jaunes d'œufs. Incorporez le mélange de farine. Roulez en boule, laissez reposer 30 min à température ambiante.

★ Façonnez environ 40 petites boules de calibres différents et disposez-les sur la plaque à pâtisserie beurrée en les aplatissant avec le plat de la main.

★ Faites cuire 15-20 min dans le four préchauffé à th. 6-7 (190°C). Laissez complètement refroidir.

★ Faites fondre le glaçage selon indications du paquet. Étalez-en la moitié sur les biscuits refroidis avec une spatule métallique. Colorez le reste pour moitié en vert et l'autre moitié en rouge.

★ Versez le glaçage rouge dans une poche munie de la plus petite douille. Tracez 3 cercles concentriques sur la moitié des sablés et étirez aussitôt le trait à la pointe d'un couteau, à espaces réguliers vers le centre, afin que les cercles se rencontrent. Procédez de même avec le glaçage vert. Réservez 4 h sans toucher au glaçage.

Nissongi

Terre des îles

Trois îles grecques se coordonnent pour faire connaître et promouvoir leurs produits du terroir

Une démarche excellente! A faire connaître aux consommateurs, commerçants ou à ceux qui sont impliqués et intéressés par des produits différents, de qualité, reconnus et sécurisés! Il s'agit de l'initiative de trois coopératives agricoles issues de trois îles grecques, qui ont conjugué leurs efforts et leur dynamisme pour promouvoir leurs produits du terroir réputés et haut de gamme. Tous ces produits sont confectionnés dans leurs îles et marient conditions climatiques excellentes, tradition, amour et soins des agriculteurs, alliant également la science et la technologie moderne. Ces trois coopératives agricoles sont :

L'Union des Fabricants de Mastic de Chios, qui gère en exclusivité le Mastic naturel de Chios en Grèce et dans tous les autres pays. Le «Mastic de Chios», l'«Huile de Mastic de Chios» et le «Chewing de Chios», fabriqués et gérés par l'Union, bénéficient d'une reconnaissance depuis 1997, par l'Union européenne en tant que produits d' «Appellation d'Origine Protégée» (A.O.P.)

L'Association des Coopératives agricoles de Naxos, principal acteur chargé de la production et de la gestion du fromage de qualité «Gruyère (Gravièra) de Naxos», bénéficiant du label d' «Appellation d' Origine Protégée» (A.O.P.)

L'Association des Coopératives agricoles de Zante, principal acteur chargé de la production et de la gestion de l'excellente huile d'olive sous l'appellation « Huile d'Olive de Zante», bénéficiant du label européen «Indication Géographique Protégée » (I.G.P.).

Le «Mastic de Chios»

Le «Mastic de Chios» est un produit naturel unique. C'est la substance résineuse naturelle qui suinte du tronc et des branches du « Lentisque » (Pistacia lentiscus var. Chia). Le Mastic coule en forme de larme par les éraflures pratiquées dans le tronc de l'arbre et tombe par terre goutte à goutte. Le Mastic est uniquement produit à Chios, et notamment dans la partie Sud de l'île. Cette particularité liée aux propriétés bénéfiques du produit reconnues et à son utilité multiple font du Mastic de Chios un produit unique. Depuis plusieurs décennies, il a été constaté que le mastic est doté de propriétés antimicrobiennes, antibactériennes et antioxydantes, ce qui en fait une matière première importante pour l'industrie agroalimentaire et l'industrie pharmaceutique et chimique.

Le «Gruyère de Naxos»

Le «Gruyère de Naxos» est un excellent fromage à pâte mi-dure fabriqué dans l'île de Naxos, à 80% avec du lait de vache et à 20% avec du lait de brebis. Le lait provient de races d'animaux exclusivement élevées dans l'île et qui s'y sont parfaitement adaptées. Ils se nourrissent d'aliments pour animaux produits dans l'île, la plus grande du complexe insulaire des Cyclades, situé dans la partie centrale de la Mer égée, et dotée d'une importante activité agricole et d'élevage. Le lait constitue ainsi une matière première riche en saveurs et arômes, puisqu'il intègre tous les arômes de la richesse florale de l'île, grâce également à la contribution du soleil et de la mer. Le lait produit est collecté, refroidit et transféré directement dans la fromagerie moderne de l'Association. Il est confectionné selon la tradition dans un environnement parfaitement contrôlé, avec les soins du personnel scientifique et professionnel expérimenté. C'est le fruit du mariage de la tradition avec la science et la technologie. Il en résulte un fromage à pâte mi-dure, le célèbre « Gruyère (Gravièra) de Naxos ». C'est un fromage à l'arôme excellent, doté d'une fine saveur douce et équilibrée et d'un arrière-goût persistant. Un fromage réputé qui a une place d'honneur dans la catégorie des excellents fromages GOURMET.

L' «Huile d'olive de Zante»

L'«Huile d'olive de Zante» est le jus doré des oliviers cultivés à Zante, dans la Mer ionienne. Les oliviers de Zante sont de vieux oliviers, ce qui donne une huile d'olive riche et entièrement équilibrée. En y ajoutant la variété (« Koronéiki », une des meilleures variétés grecques d'olivier), les soins prodigués par ses producteurs, le soleil et la brise de mer de l'île, on comprend pourquoi l'«Huile d'olive de Zante» est un produit savoureux, riche en arômes avec une finesse et un caractère particulier. L'Association des Coopératives agricoles de Zante dispose de ses propres sites de stockage, de réservoirs inoxydables et d'une unité de standardisation. Dans le secteur de l'huile d'olive, elle développe ses activités par excellence dans la production et la standardisation de l'«Huile d'olive vierge extra de Zante » et de « Huile d'olive vierge extra bio de Zante».

Les trois coopératives grecques unissent leurs efforts pour promouvoir leurs produits du terroir dans le cadre d'un programme triennal d'information et de promotion des produits agricoles en Grèce, en France et Allemagne. Le programme est cofinancé par l'Union européenne et la Grèce. Les produits qui participent au Programme de promotion des trois coopératives sont reconnus par l'Union européenne et bénéficient du label «Appellation d'Origine Protégée» (A.O.P.) ou du label «Indication Géographique Protégée » (I.G.P.) Ces labels, institués par l'Union européenne, désignent le nom d'un lieu ou d'une région utilisés dans la description d'un produit agricole ou d'une denrée alimentaire, originaire de cette région, et dont la qualité ou les caractéristiques sont dues principalement ou exclusivement à l'environnement géographique. Ce signe de qualité tient compte également des facteurs naturels et humains, et se réfère à un produit dont la production, la transformation et l'élaboration sont réalisés dans une zone géographique déterminée. Il s'agit donc de produits de qualité jouissant d'une large reconnaissance. Pour plus d'informations et pour mieux connaître les meilleurs produits de qualité des trois coopératives, consultez le site: www.nissongi.gr

ACTION COFINANCÉE PAR L'UNION EUROPEENNE ET LA GRECE

Cadeaux GOURMANDS

LA CUISSON

Surveillez bien la cuisson de ces sablés et pensez à réduire la température en fonction de la couleur de la pâte qui doit être légèrement dorée.

Sablés-vitrail

POUR 40 SABLÉS ENVIRON
PRÉPARATION : 20 MIN ◆ REPOS : 30 MIN
CUISSON : 10 MIN

★Mélangez 300 g de **farine,** 120 g de **sucre glace,** 1 sachet de **sucre vanillé** et 2 pincées de **sel.** Incorporez 200 g de **beurre** mou battu avec 4 jaunes d'**œufs.** Roulez en boule, laissez reposer 30 min.

★Chauffez le four th. 6 (180 °C). Étalez la pâte sur le plan fariné. Taillez-y des formes (cœurs, étoiles…) à l'emporte-pièce. Posez-les sur une plaque Silpat ou du papier cuisson. Évidez-les à l'emporte-pièce d'une taille inférieure. Faites un trou pour le ruban. Poudrez le centre des sablés de **bonbons acidulés** concassés. Enfournez 8-10 min. Refaites les trous pour les rubans (ils se seront refermés), laissez tiédir sur la plaque.

★Décollez les biscuits une fois refroidis, passez-leur un ruban, glissez-les dans des sachets transparents.

La déco de l'arbre de Noël est si belle qu'on a envie de la croquer !

On les garde au frais et on les mange vite, la crème et le beurre étant fragiles.

Truffes multicolores

POUR 24 TRUFFES ENVIRON
PRÊT EN 30 MIN

★Râpez 320 g de **chocolat noir.** Réservez-en 20 g pour le décor.

★Faites bouillir 25 cl de **crème liquide,** baissez le feu et ajoutez 30 g de **miel d'acacia** et le chocolat. Remuez jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu. Incorporez 25 g de **beurre** taillé en parcelles. Laissez refroidir. Façonnez 24 truffes.

★Concassez séparément 3 cuil. à soupe de **pralines roses,** de **pistaches,** d'**amandes** et de **pralin.** Roulez 4 truffes dans chaque garniture. Roulez-en 4 autres dans du **cacao.** Poudrez le reste de **sucre glace** ou de chocolat râpé. Posez chaque truffe dans une caissette et disposez-les dans un ballotin.

CONSEIL PRO

Lorsque la crème au chocolat noir commence à durcir, versez-la dans une poche munie d'une douille unie de 12 mm et réalisez des truffes de même calibre.

Belle étiquette

Marquez vos cadeaux en précisant le nom du produit et sa date de péremption. Apposez une simple étiquette colorée ou, s'il s'agit de sachet, un petit carton fixé par une minipince à linge décorative. Vous pouvez aussi perforer une cartonnette et glisser un brin de rafia ou un ruban dans le trou, que vous fixerez au cadeau (idéal pour les bouteilles). Enfin en finition, vous collerez des accessoires déco.

Gelée de pomme et grenade

POUR 1 VERRINE DE 25 CL
PRÉPARATION : 10 MIN ◆ CUISSON : 2 MIN

12,5 cl de jus de pomme
12,5 cl de jus de grenade, sans sucre ajouté
1/2 c. à café (1 g) d'agar-agar en poudre.

★Délayez le jus de pomme et de grenade dans une casserole avec l'agar-agar en remuant. Portez à frémissements 2 min.

★Versez dans un verre supportant la chaleur. Réfrigérez 2 h. Enveloppez de papier cristal pour offrir ou présentez en dessert décoré de grenade fraîche égrenée.

LE PRODUIT

L'agar-agar est un gélifiant d'origine végétale qui se trouve facilement dans les magasins bio. À défaut, vous le remplacerez par de la gélatine alimentaire en feuilles.

Son petit goût acidulé fait merveille avec de la faisselle.

Cadeaux GOURMANDS

Cookies de Noël

POUR 4 PERSONNES ◆ PRÉPARATION : 40 MIN ◆ CUISSON : 10 MIN

125 g de beurre ramolli
2 œufs moyens
60 g de noix concassées
150 g de farine
1/4 cuil. à café de levure
70 g de cassonade
25 g de cacao
30 g de sucre blanc
1 cuil. à soupe de whisky
1/2 cuil. à café de bicarbonate de soude
1/2 cuil. à café de gingembre en poudre
1 pincée de sel fin.

★Mélangez le beurre et les œufs. Mêlez la farine, la levure, le bicarbonate, la cassonade, le sucre blanc et 1 pincée de sel. Incorporez à la préparation précédente. Ajoutez les noix, le gingembre et le whisky, et complétez d'un peu d'eau froide si la pâte se mélange difficilement.

★Divisez la pâte en deux parties égales. Incorporez le cacao tamisé dans une des deux moitiés.

★Étalez des disques de chaque pâte sur la plaque du four tapissée de papier sulfurisé. Faites cuire une dizaine de minutes au four à th. 6-7 (180-200 °C). Démoulez et laissez refroidir avant de placer dans des sachets ou des boîtes en plastique.

LE GESTE

Avant cuisson, aplatissez légèrement le dessus de chaque boule avec le dos d'une cuillère mouillée.

On y pense à l'avance : la pâte crue se congèle très bien en cookies pré-étalés.

Abonnez-vous en ligne à Cuisine Actuelle et profitez de 10 % de réduction grâce au code promo CGFAP
www.prismashop.cuisineactuelle.fr

Actualités commerciales

L'héritier-guyot, mixez à l'infini

Du traditionnel blanc-cassis aux recettes les plus originales, en passant par le fameux rosé-pamplemousse, les crèmes de fruits sont la touche incontournable pour apporter du peps à vos cocktails. Fondée en 1845, la maison L'HERITIER-GUYOT se distingue par son savoir-faire et par la qualité de ses crèmes de fruits, élaborées avec des ingrédients soigneusement sélectionnés. Crème de Cassis de Dijon, de Pêche, de Mûre, mais aussi de Pamplemousse Rose, de Framboise, de Violette et de Cerise, des recettes variées et gourmandes pour laisser libre cours à votre imagination et mixer à l'infini !

Disponible en grande distribution.
Plus d'infos sur
www.lheritier-guyot.com

* L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.
A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

La Fleur de Maïs Maïzena®, pour une cuisine + réussie

Véritable astuce qui se transmet de génération en génération depuis 150 ans, la Fleur de Maïs Maïzena®, est l'ingrédient idéal pour une cuisine + réussie au quotidien. Elle permet de réussir facilement toute une variété de recettes salées ou sucrées : des sauces + légères, des gâteaux + moelleux, des crêpes réussies (légères et sans grumeaux), des soupes + onctueuses et des panures + fines. Composée exclusivement d'amidon de mais, la Fleur de Maïs Maïzena®, est sans gluten.

Boutique de produits corses en ligne !

Le meilleur du terroir insulaire, une sélection de produits typiques de l'île de beauté. Les producteurs sont sélectionnés selon leurs savoir-faire ancestraux qu'ils ont su moderniser au fil du temps. Tous les produits sont expédiés sous 72h gratuitement en France métropolitaine.

Le meilleur de la corse
CORSE EXCELLENCE

Rendez-vous sur www.produits-corses.fr

Sopalin® l'expert ménager : l'aide ménagère dont vous ne pourrez plus vous passer !

Pour les tâches ménagères du quotidien, un peu d'aide est toujours la bienvenue. Avec sa qualité professionnelle (triple épaisseur, maxi feuilles), l'essuie-tout Sopalin® L'Expert Ménager est très résistant même humide et ne peluche pas. Testé et approuvé par un jury de consommateurs, Sopalin® L'Expert Ménager est ultra efficace pour nettoyer les vitres, parfait pour les meubles en bois, les surfaces laquées ou les appareils électroménagers. Il respecte toutes les surfaces et saura très vite se rendre indispensable pour son efficacité.

Fête buller la rentrée Automne/Hiver !

Pour prolonger la douceur et la quiétude des vacances on opte pour la Clairette de Die Tradition de Jaillance. Ce vin effervescent produit au cœur de la Drôme à base des cépages muscat et clairette, ravit les palais exigeants d'arômes évocateur de litchi et de rose. 100% naturelle et faiblement alcoolisée, on l'ouvre pour des apéritifs improvisés ou pour accompagner un dessert gourmand aux trois chocolats.

Disponible en grande distribution à partir de 5.70 €. Plus d'informations sur jaillance.com.

* L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.
A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Index

Hors-série nov.-décembre 2012

Abécédaire à croquer 80
Abricots secs au roquefort 13
Astiquiri de kiwi 24
Barquettes d'endives à l'orange 42
Billes de jambon blanc 13
Bloody Jane 71
Bombe glacée meringuée, salade de fraises 72
Bonne poire givrée 70
Bouchées d'agneau aux carottes et au miel 56
Bouchées de foie gras au confit d'oignons 47
Bouchées de st-jacques au foie gras 16
Brik nordique 13
Bûche choco-réglisse 32
Bûche chocolat, cerise & tonka 63
Canapés Parmentier 13
Canard à l'orange en millefeuille 42
Cannes de Noël étincelantes 81
Cappuccino de potiron au chèvre 66
Carpaccio landais aux figues et pommes 40
Champagne à la crème de mandarine 54
Chantimarrons 75
Chapeau rond 71
Chapon farci et pommes dorées 67
Chapon sylvestre 45
Charlotte glacée passion 26
Citron aux sardines épicées 12
Confiture de lait maison 92
Cookies de Noël 96
Crème de poireaux aux huîtres 29
Crème mousseuse de betterave 68
Crevettes croustillantes au grana 42
Croissants comté-raisins 12
Crumble de cailles au pain d'épice 66
Cuillères foie gras-chutney de cerises 14
Cuillères mexicaines 12
D'Artagnan 71
Dinde rôtie aux épices, purée de potimarron 31
Dry mint 71
Embrun 71
Escargots sur canapés 12
Étoiles du berger 78
Flocons meringués 79
Foie gras poêlé aux fruits des bois 65
Forêt enchantée 80
Frizz Orangina 71
Gaspacho concombre-avocat, effiloché de tourteau 25
Gâteau anglais 80
Gâteau des fées de Noël 73
Gelée de pomme et grenade 95
Gougères au foie gras et aux figues 69
Homards rafraîchis et sauce acidulée aux agrumes 60
L'abricotier 70
Langouste au beurre d'estragon 34
Langoustines aux poivrons et au citron confit 56
La vie en rose 71
Le vénitien 70
L'exotique 70
Lotte à l'armoricaine 30
Magrets de canard sauce poivre vert 49
Millefeuilles de foie gras et artichauts 17
Millefeuilles de foie gras aux fruits épicés 44
Millefeuilles des tropiques 74
Minigratins au foie gras 15
Mousse de citron vert, sorbet basilic 24
Naans au crabe 13
Nids de flétan fumé et petits légumes 34
Noix de saint-jacques aux girolles et cèpes 48
Noix de saint-jacques, jus de pesto et pois gourmands 26
Nougatines multifruits 92
Omelette norvégienne 46
Oranges givrées 73
Panna cotta coco-mangue 75
Pavé au miel, glace au pain d'épice 49
Pavés de saumon aux saint-jacques et girolles 41
Poires confites aux marrons glacés 75
Pommes farcies aux ris de veau 54
Pompom 71
Pressée d'agneau aux échalotes 62
Radis noir à la scandinave 13
Risotto au champagne et girolles 46
Risotto champignons et foie gras 18
Sablés psychédéliques 93
Sablés-vitrail 94
Saint-jacques et purée de panais 62
Saint-jacques grillées au confit d'oignons 36
Samossas de Noël 12
Sapins givrés 78
Sels frivoles 91
Soufflés glacés mangue-clémentine 57
Soufflés safranés de queues d'écrevisses 55
Spéculoos au foie gras 12
Tartelettes mendiants au caramel 69
Tiramisu aux épices 79
Tournedos au foie gras et pommes de terre aux cèpes 31
Tournedos de biche au poivre rouge, crème de céleri 61
Trifles à l'alsacienne 73
Truffes multicolores 95
Tuiles choco Gavottes 75
Vacherin aux trois parfums 64
Verrines d'avocat et crevettes 33
Verrines glacées aux fruits exotiques 43
Vodka piquante à la grenade 90
Vodka Tagada 70

Notre carnet d'adresses

À la Mère de Famille : 01 47 70 83 69 Alinéa : www.alinea.fr Ambiance & Styles : 01 41 14 96 19 Amorino : www.amorino.com Atelier du Vin : www.latelierduvin.com Belle cocotte : 04 72 69 83 93 Bernardaud : www.bernardaud.fr Blachère : 04 13 06 80 00 Boizel : www.boizel.com Bonneterre : 01 49 78 25 31 Botanic : 08 11 90 74 74 Cacao Barry : 01 30 22 84 00 Carré de Bœuf : 01 40 20 90 93 Caviar de France : www.caviardefrance.com Chapon : www.chocolat-chapon.com ComingB : www.comingb.fr Cuisinix : www.cuisinix.fr Cuisin'Store : 01 72 10 10 40 Dalloyau : www.dalloyau.fr David Hervé : 05 46 36 03 88 Durance : www.durance.fr Édouard Artzner : 03 88 32 05 00 Eurocave : www.eurocave.com Eurodif : 01 44 82 27 11 Famille Mary : www.famillemary-boutiques.fr Fragonard : www.fragonard.com Geneviève Lethu : 05 46 68 40 00 Hédiard : www.hediard.fr Jadis et Gourmande : www.jadisetgourmande.fr Jardin d'Ulysse : 04 72 26 59 59 Jean-Charles Rochoux : www.jcrochoux.com/fr Jean-Paul Hévin : www.jphevin.com Kookit : 04 37 28 35 80 ou www.kookit.com La Carpe : www.lacarpe.fr La Chaise Longue : www.lachaiselongue.fr Lagostina : 09 74 50 88 18 La Maison du Chocolat : www.lamaisonduchocolat.com Lavinia : www.lavinia.fr Lékué : www.lekue.fr Lenôtre : www.lenotre.com Léonardo : 03 88 56 85 40 Maisons du Monde : 02 51 71 17 17 Maison Pebeyre : 05 65 22 24 80 Mastrad : www.mastrad.fr Mathon : www.mathon.fr Nespresso : www.nespresso.com Patrick Roger : www.patrickroger.com Petrossian : 01 44 11 32 22 Peugeot : www.peugeot-saveurs.com Pointàlaligne : 01 42 66 52 32 ou www.pointalaligne.fr Pomax : www.pomax.com Poulet de Bresse : www.pouletdebresse.fr Prat Ar Coum : www.prat-ar-coum.fr Revol : 04 75 03 99 99 Rösle : www.rosle.fr Sabatier : 04 73 80 41 76 Sabre : fr.sabre.fr Sia : 01 40 88 92 92 Tellier : www.tellier.fr Thiriet : www.thiriet.com TOC : www.toc.fr Valrhona : www.valrhona.fr Wineandco : www.wineandco.com

CRÉDITS PHOTOS

Couverture (millefeuille) : Prismapix/Marielle-Gault. Décorations Noël : ComingB. DR : p. 70(2), 88-89. Falissard : p. 3, 22-23, 52-53, 86-87. Getty Images : Cahill, p. 82. Marielle : p. 70. Mondadori : p. 90, 92, 95(2), 96. Oredia : ACP/Castleton, p. 3, 67 ; ACP/Stevens, p. 91, 93, 94. Paquin : p. 24 à 26, 54 à 57. Prismapix : Marielle styl. Gault : p. 44. RBA : Estudi, p. 46, 49 ; Oriol-Aleu, p. 3, 60 à 63. Sopexa : p. 71. StudioX/Stockfood : Alack, p. 38 ; Cato-Symonds, p. 72, 73 ; Eising, p. 12 ; June Tuesday, p. 3, 78-79(2), 80-81(4) ; Kiefer, p. 13 ; O'Gara/Bissel, p. 70-71 ; Rivière, p. 30, 36, 42(2), 45, 46, 47, 48, 49, 64, 66, 69(2), 75 ; Rua Castilho, p. 73 ; Skowronek, p. 43, 73, 79 ; Winkelmann, p. 31. Sucré Salé : Bagros, p. 42 ; Desgrieux, p. 75 ; Fleurent, p. 74 ; Food & Drink, p. 12-13 ; Guedes, p. 1, 34 ; Hrbekova, p. 78 ; Japy, p. 21 ; Nurra, p. 3, 29, 33, 66, 68 ; Paquin, p. 74 ; Regouby, p. 58-59 ; Ryman, p. 13 ; Studio, p. 14 à 18, 40, 41, 65 ; Veigas, p. 1, 32, 50-51. Sunray Photo : Hall, p. 31 ; Jarry, p. 75 ; Viel, p. 1, 28, 34.

Les services Cuisine Actuelle

Un renseignement sur le magazine ou sur l'abonnement, c'est ici.

Pour s'abonner

France métropolitaine

21,40 € au comptant

Par courrier

Service Abonnements Cuisine Actuelle
62066 Arras Cedex 9

Par téléphone

0826 963 964 (0,15 €/min)

Par Internet

Sur notre site :
www.prismashop.cuisineactuelle.fr

Pour contacter le service lecteurs

Par courrier

Service lecteurs Cuisine Actuelle
13 rue Henri-Barbusse, 92624 Gennevilliers

Par téléphone

France métropolitaine : **01 73 05 67 50**
DOM-TOM et étranger : **+33 1 73 05 67 50**

Par mail

lecteurs@cuisineactuelle.fr

Anciens numéros

Contacter le service abonnements : adresses, téléphone et Internet ci-contre.

Cuisine Actuelle

Magazine mensuel
édité par
GROUPE PRISMA MEDIA
13 rue Henri Barbusse, 92230 Gennevilliers
Site Internet : www.cuisineactuelle.fr

Société en nom collectif au capital de 3 000 000 €, d'une durée de 99 ans, ayant pour gérant Gruner + Jahr Communication GmbH. Ses trois principaux associés sont Média Communication SAS, Gruner + Jahr Communication GmbH, France Constanze-Verlag GmbH & Co KG

RÉDACTION
13 rue Henri Barbusse, 92624 Gennevilliers cedex
Téléphone : 01 73 05 45 45
Télécopie : 01 47 92 66 05

Pour joindre votre correspondant, composez le 01 73 05 suivi du poste de 4 chiffres indiqué après chaque nom.

Rédactrice en chef : Anne Gillet (6598)
Rédactrice en chef adjointe : Sophie Janvier (6592)
Directrice artistique : Marion Thérizol (6590)
Secrétariat : Sophie Lassous (6598)
Rédaction : Sophie Pasternak (recettes, 6604) et Isabelle Contrepas (magazine, 6605), chefs de service, Fabienne Haberthur (6606), chef de service adjointe
Secrétariat de rédaction : Jean-Luc Michel, premier secrétaire de rédaction (6595), Christine Guérin (6594), Véronique Fève (6596), Elsa de Lavergne (6593)
Maquette : Michel Poyac (6607) et Carmen Gires-Gresa (6613), chefs de studio, Sylvain Feix, 1er maquettiste (6978), Ymkje Haringsma (6614), Corinne Letourneur (6608)
Photo : Sylvie Cornet, chef de service (6587), Sybille Joubert, chef de rubrique (6768)
Comptabilité : Catherine Villeneuve (4542)
Fabrication : Yann Saunier (6859)
Ont collaboré à ce numéro : M. Abadie, V. Bestel, A. Blin, A. Boschet, B. Buno, M. Darmoni, M. Domange, M. Fiess, M.-C. Frédéric, E. Jusseaume, V. de Lescure, C. Masson, C. Quévremont, N. Renaud, P. Roumégoux, T. Roussillon, C. Ruchon, P. Sinsheimer, R. Sourdeix

PUBLICITÉ, MARKETING & DIFFUSION
Directrice exécutive Prisma Pub : Aurore Domont (6505). **Directrice commerciale adjointe grande conso :** Martine El Koubi (6410)
Directeur de publicité : Thierry Flamand (6426)
Responsables de clientèle : Anne-Charlotte Masseau (4540), Élise Naudin (6405)
Assistante commerciale : Salima Maou (4544)
Responsable planning : Sylvie Marques (4635)
Directrice commerciale adjointe opérations spéciales : Géraldine Pangrazzi (4749)
Responsable opérations spéciales : Frédérique Teisseire (6482) **Responsable commerciale exécution :** Marie-Annick Bobet (6476).
Directeur marketing publicitaire/études éditoriales : Nicolas Cour **Directrice marketing client :** Nathalie Lefebvre du Prey
Directeur commercialisation réseau : Serge Hayek
Directeur des ventes : Bruno Recurt

Directeur de la publication : Rolf Heinz
Éditrice : Pascale Socquet
Directrice marketing : Claire Bernard
Chef de groupe : Marion Grandjean

Service abonnements et anciens numéros :
62066 Arras Cedex 9.
Tél. 0811 23 22 21
(prix d'une communication locale)
www.prismashop.cuisineactuelle.fr
Photogravure : Allo Scan
Imprimé en Allemagne :
Prinovis Ltd. & Co. KG - Dresden, Meinholdstraße 2 - 01129 Dresden
Distribution : Presstalis
ISSN : 09893091. Commission paritaire : n° 0114 K 84150
Création janvier 1991

© 2012 Prisma Média

Dépôt légal : novembre 2012

La rédaction n'est pas responsable de la perte ou de la détérioration des textes ou photos qui lui sont adressés pour appréciation. La reproduction, même partielle, de tout matériel publié dans le magazine est interdite.

OJD PRESSE PAYANTE Diffusion Certifiée 2011

Notre publication adhère à ARPP autorité de régulation professionnelle de la publicité. Et s'engage à suivre ses Recommandations en faveur d'une publicité loyale et respectueuse du public. 11 rue Saint-Florentin 75008 Paris

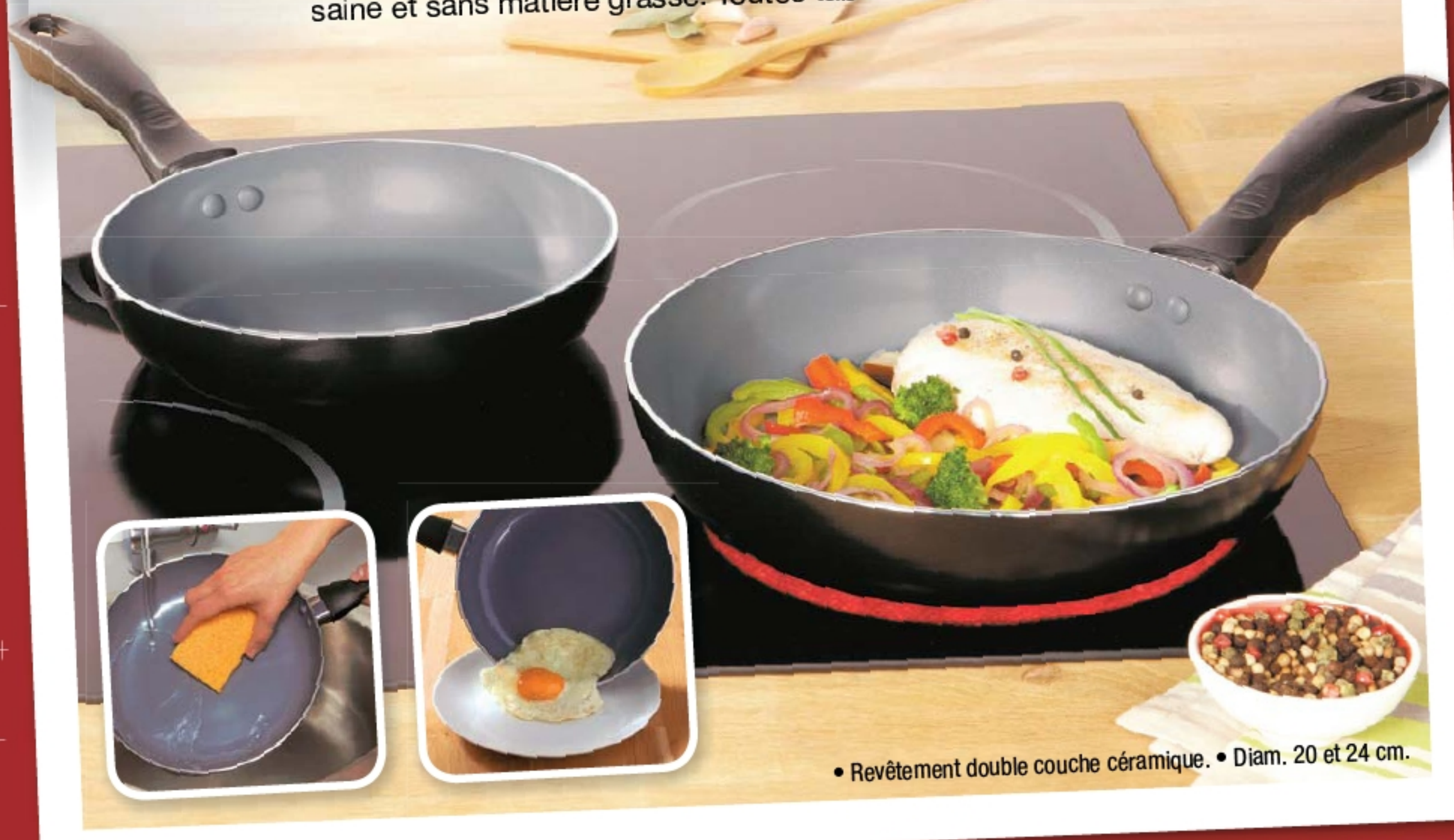
Audience mesurée par AUDIPRESSE

Abonnez-vous à *Cuisine Actuelle* et ses hors-séries

Votre cadeau : les 2 poêles en céramique

La nouvelle génération de poêles !

Avec leur revêtement en céramique à la fois écologique et anti-adhérent, ces 2 poêles vous garantissent une cuisson rapide, économique, saine et sans matière grasse. Toutes tables de cuisson y compris à induction.



• Revêtement double couche céramique. • Diam. 20 et 24 cm.

Découvrez aussi les hors-séries

- ✓ 100 recettes par numéro
- ✓ Des thèmes gourmands
- ✓ Des recettes faciles à réaliser
- ✓ Des idées originales pour épater vos invités

Je m'abonne !

A retourner dans une enveloppe sans l'affranchir à Cuisine Actuelle - Libre réponse N°80363 - 62069 Arras Cedex 9 ou au 0 826 963 964 (0,15€/min.)

☑ **Oui, je profite de votre offre : 1 an d'abonnement à Cuisine Actuelle (12n°) et ses hors-séries (6n°) pour 38,90€ seulement au lieu de ~~47,40€~~* + les poêles en céramique en cadeau.**

Je joins mon règlement par chèque à l'ordre de Cuisine Actuelle.

Mes coordonnées ❑ Mme ❑ Mlle ❑ M. HCA101A

Nom

Prénom

Adresse

Code postal Ville

Téléphone** Date de naissance**

E-mail :

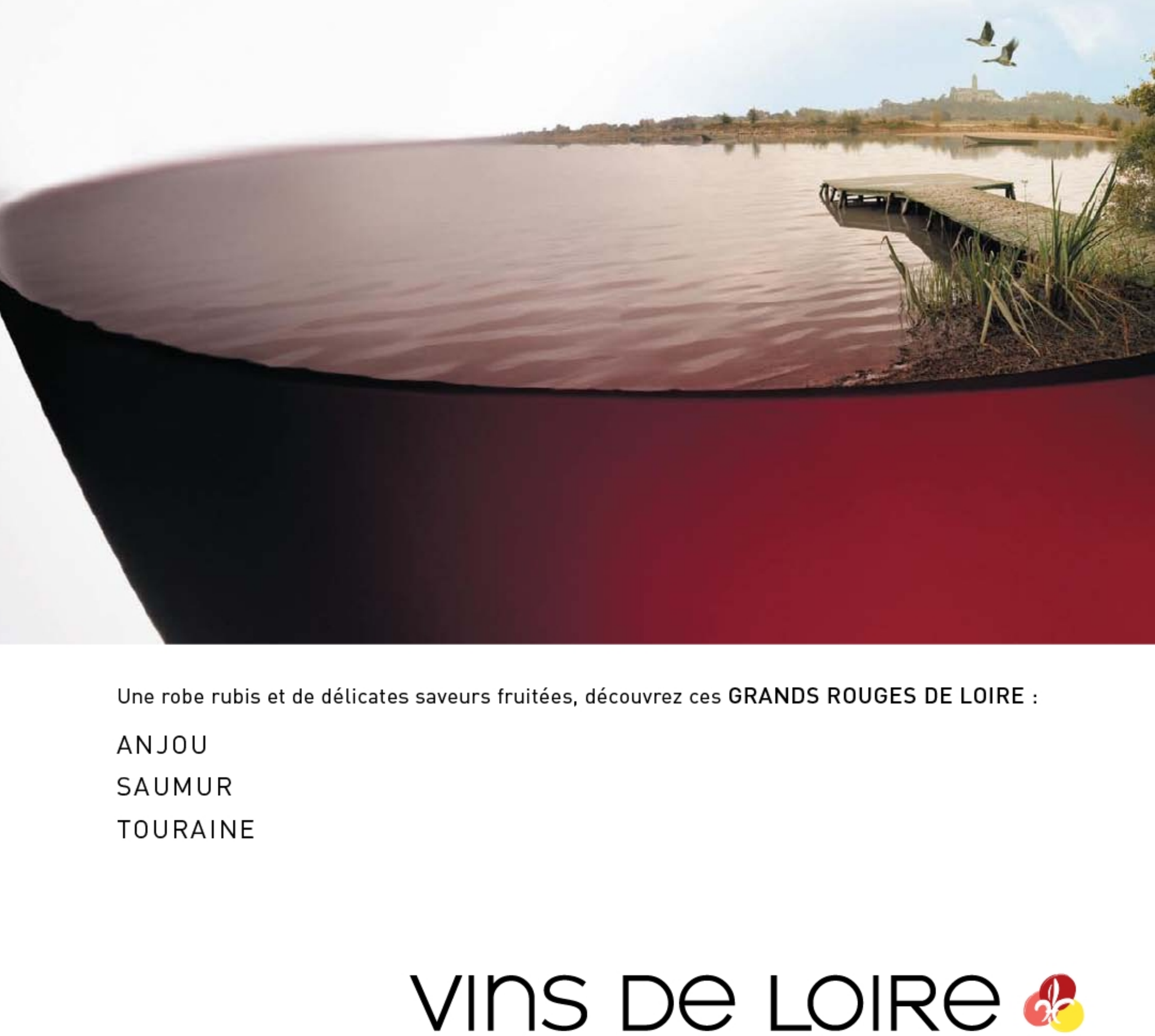
❐ Je souhaite être informé(e) des offres commerciales du groupe Prisma Média et de celles de ses partenaires.

* Prix de vente au numéro.**Facultatif. Photos non contractuelles. Offre réservée aux nouveaux abonnés en France métropolitaine, valable 2 mois dans la limite des stocks disponibles. Délai de livraison du premier numéro et du cadeau : 4 semaines environ après enregistrement de votre règlement. Les informations ci-dessus sont indispensables au traitement par PRISMA MEDIA de votre abonnement. A défaut, votre abonnement ne pourra être mis en place. Ces informations sont communiquées à des sous-traitants pour la gestion de votre abonnement. Par notre intermédiaire, vous pouvez être amenés à recevoir des propositions des partenaires commerciaux du groupe PRISMA MEDIA. Si vous ne le souhaitez pas, vous pouvez cocher la case ci-contre ❐. Vous disposez d'un droit d'accès, de rectification et d'opposition pour motifs légitimes aux informations vous concernant auprès du groupe PRISMA MEDIA.

Je peux aussi m'abonner sur **www.prismashop.cuisineactuelle.fr**

saumur

Les vins qui ont un fleuve pour terroir.



Une robe rubis et de délicates saveurs fruitées, découvrez ces GRANDS ROUGES DE LOIRE :

ANJOU

SAUMUR

TOURAINE

vins de LOIRE

vinsdeloire.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION